



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## SACARASI

Eyüp Sevinç

1 kg un  
250 gr tereyağı  
2 yumurta  
250 gr kaymak  
Pudraşekeri  
Toz antepfıstığı (süsleme için)

Unu hamur yoğurma kabına alın. Yumurta, biraz su ve tuz ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp biraz dinlendirin. Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp 10 adet beze hazırlayın. Bezelerin üzerine un serpin ve yufka gibi açın. Tereyağını tavada eritin ve her bir bezeye birer kaşık tereyağı sürün. Ortalarına kaymak ekleyip rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisinin içine yufkaları dıştan içe doğru yerleştirin ve kalan yağı üzerine gezdirin. Önceden 180 derece ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine pudraşekeri serpin. antepfıstığı ile süsleyerek ılık olarak servis yapın.

