



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SAÇARASI

2 adet yumurta  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 su bardağı un  
1 su bardağı un (açmak için)  
250 gram tereyağ  
250 gram kaymak  
1 su bardağı pudra şekeri

Tepsi yağlanır. Bir kaptan yumurta, tereyağı, su, tuz ve alabildiği kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde bezeler yapılır, yaş bez örtülür, 30 dakika dinlendirilir. Çok ince açılır, eritilmiş yağdan bir kaşık serpererek yağlanır, ikiye katlanır. Orta kısmına kaymak koyularak çubuk şeklinde sarılır. Tepsinin dışından başlayarak içe doğru döşenir. Yufkalar bitince kalan yağ kızdırılır, üzerine serpererek gezdirilir. Fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Yüzüne pudra şekeri serpilir veya soğuk tatlı şurubu gezdirilir.