

Kayseri Sac Arası

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 38 dk

8 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 2/10

Kayseri sac arası ince yufkalarla cevizli harçla üst üste kurulu fırınla pişirilen şehir mutfağında nemli tatlı hıyetine hem çay yanında sunulan katlı bir hamur işidir.

Malzemeler

- 6 adet Yufka
- 1.5 su bardağı Ceviz
- 80 gr Tereyağı
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Yufkaları yağlayarak aralarını cevizli harç serin.
- Tepsiyi sırtı tamamlayarak dilim izleri açın.
- Sac arasını 185°C fırında 30 dakika pişirin.
- Şerbeti 8 dakika kaynatıp ılıtın.
- Ilık şerbeti sıcak katlıya gezdirin.
- Tatlıyı 20 dakika dinlendirin, yufkalar şerbeti çöksün diye.

PÜF NOKTASI

Katlara sürdüğünüz yağın ince tutmak yufkanın gevrek yapmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ılık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş