

Sac Arası

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 2/10

Sac arası ince yufka katları arasına ceviz serpilip şerbetle yumuşatılan Orta Anadolu tatlılarındandır.

Malzemeler

Katlar için

- 6 adet Yufka
- 1 su bardağı Ceviz
- 80 gr Tereyağı

Şerbet için

- 1.5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Şeker
- 200 gr Kaymak

Yapılışı

- Yufkaları tereyağıyla yağlayıp ceviz serpin.
- Katları tepsiye sıralayın.
- Tatlıyı 180°C fırında 25 dakika pişirin.
- Su ve şekeri 8 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Şerbeti sıcak tatlıya dökün, kuru kat kalmasını iyile.
- 20 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları fazla kurutmadan pişirmek tatlının katları daha yumuşak bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş