

# Konya Sac Arası Tatlısı

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

Sac arası baklavalı yufka, kaymak, ceviz, tereyağı ve şerbetle hazırlanan kat kat Konya tatlısıdır.

## Malzemeler

- 24 adet Baklavalı yufka
- 180 gr Kaymak
- 200 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 3 su bardağı Toz şeker
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Şeker ve suyu 7 dakika kaynatıp limon suyu ekleyin, şerbeti ılıtın.
2. Tereyağı eritip köpüğünü alın.
3. Yufkaları nemli bez altına düz, kurursa katlarken ıslatın.
4. Her 3 yufkayı yağlayıp kaymak ve cevizle rulo sarın.
5. Rulolar tepsiye dizip kalan tereyağı üstüne gezdirin.
6. Tatlıyı 180°C'de 22 dakika kızarana kadar pişirin.
7. Ilımlı şerbeti sıcak tatlıya döküp 15 dakika çektirin.

### PÜF NOKTASI

Şerbeti ılıtmek yufkayı hamurlaştırmadankatları içine çekmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve dövülmüş cevizle, şerbetini çektikten sonra ılımlı servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş