

Kayseri Sac Arası

Toplam 55 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 2/10

Kayseri sac arası ince yufkalarla cevizli harçla üst üste kurulu fırınlağın şehir mutfağında hem 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

Yapılış

- Yufkaları yağlayarak aralarını cevizli harçla serin.
- Tepsiyi sırtı şekilde tamamlayarak dilimleyin.
- Sac arasını 185°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Katlara sürdüğünüz yağın ince tutmak yufkaları gevrek yapmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş