

# 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

## Yapılışı

- Yufkaları tereyağı sürerek ceviz serpiştirilmiş katlar halinde tepsiye yerleştirin.
- Tatlıyı önceden 180°C 15 dakika pişirin.
- Su ve şekeri 5 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Şerbeti sıcak katların üzerine gezdirin.
- Sac arası 1 saat dinlendirip dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yufkaları fazla kurutmadan pişirmek tatlının katlarını daha yumuşak bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş