



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ALADAĞ KIVRIĞI

- 8 Yemek kaşığı margarin
- 2 Adet yumurta
- 2 Yemek kaşığı üzüm sirkesi
- Alabildiği kadar un
- 1 Kase haşhaş
- 1 Kase Nişasta
- 3 su bardağı toz şeker
- 3,5 bardak Su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Derin bir kaba; 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi, 2 adet yumurta, 4 yemek kaşığı margarin, 1 çay bardağı su ve tuz ekleyip; alabildiği kadar un ilave ederek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamuru bir kenara alıp dinlendirin. Daha sonra hamuru 6 eşit parçaya ayırın. Bezeleri nişasta ile tepsi büyüklüğünde açıp, kuruması için bir örtünün üzerine alın. Kuruyan yufkaları, pasta dilimlirmiş gibi 8 eşit parçaya kesin. Üzerine dövülmüş haşhaş serpin. Pasta dilimi şeklinde kesip, üzerine haşhaş serptiğiniz yufkanın sivri ucundan oklava yardımı ile sarıp bir rulo ede edin. Oklavanın üzerindeyken ruloyu iki ucundan bastırarak büzün ve oklavayı içinden çıkartıp, büzdüğünüz hamura yuvarlak şekil verip fırın tepsisine dizin. Bütün bezeleri aynı şekilde açıp, şekil verdikten sonra tepsiye dizin. Aynı bir tavada kalan 4 yemek kaşığı margarini kızdırıp, tepsideki hamurların üzerine gezdirip, tepsiyi fırına verin. Hamurların üzeri kızarıncaya fırından alıp soğumaya bırakın. Küçük bir tencerede 3 su bardağı toz şekerin üzerine 3,5 bardak su ilave edip kaynatın. Daha sonra üzerine 1 yemek kaşığı limon suyu ekleyip 5 dakika sonra ocaktan alın. Hazırladığınız şerbeti sıcakken kızaran hamurların üzerine döküp servis yapın.