



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞAMBA KIVRATMASI (SAMSUN)

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 ay kaşığı karbonat
3 adet yumurta
Yarım kilo nişasta
Yarım paket margarin
1 kilo çekilmiş fındık
Yarım kilo toz şeker
1 kilo buğday unu

Derin bir kaseye buğday ununu koyup üstüne, yoğurt, su, yumurta, sıvı yağ ve 1 çay kaşığı karbonat ekleyerek kulak memesi kıvamında hamur elde edin.
Yumurta büyüklüğünde olacak şekilde bezeler yapıp bir tepsiye dizerek dinlendirin.
Şeker ile fındık iini birbirine karıştırın.
Dinlenen hamuru nişastayla birlikte oklava yardımıyla açın.
Açılan yufkanın üzerine fındık iini yeterli miktarda serperek oklava ile rulo haline getirin ve sıkıştırarak yağlanmış tepsiye dizin.
Daha sonra erittiğiniz tereyağını tepsiye dizdiğiniz ruloların üzerine fırça ile sürün.
Üzeri kızarıncaya kadar fırında 180 derecede pişirin.

