



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIVIRMA (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Evde açılan veya dışarıdan hazır olarak yufkalar dörde bölünür. Diğer yanda kıvrmanın içi soyulup dilimlenmiş olan bal kabağı rendelenir. Üzerine toz şeker ve dövülmüş ceviz dökülür. Bu şekilde hazırlanan iç, yufka parçalarının üzerine konarak rulo şeklinde katlanır. Bir tepsi üzerine dizilen rulolar fırında pişirilir. Pişmiş olan kıvirma fırından çıktıktan sonra üzerine sadece toz şeker serpilerek veya şerbet dökülerek yenir.



Fotoğraf "teşrifat" tarafından gönderildi. 14.05.2016

