



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIVIRMA

100 Gr Sana Mutlu Aile  
500 gr çekilmiş fındık  
2 Adet yumurta  
1 Yemek Kaşığı limon suyu  
1 Avuç nişasta  
2 Su Bardağı yoğurt  
1 Çay Kaşığı tuz  
2 Adet kabartma tozu  
0,5 Su Bardağı sıvı yağ  
500 gr çekilmiş ceviz  
0,5 Su Bardağı süt

Sana yağın eritin ve bütün malzemelerle beraber bir kaba koyun, kulak memesi kıvamına gelene kadar 6-7 bardak un ile yoğurun. Daha sonra bu hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın, bu bezeleri nişasta yardımıyla açın. Açmış olduğunuz yufkanın içine önceden hazırladığımız fındık ceviz ve şeker karışımından serpin ve bir ucundan oklava yardımıyla tutarak oklavaya sarın daha sonra oklavadaki yufkayı iki tarafından hafifçe büzleştirin ve oklavadan çıkarıp tepsiye koyun. Bütün bezeleri bu şekilde tamamlayın, daha sonra üzerine sıvı yağ döküp fırına verin.