



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIVIRMA TATLISI (ERMENEK KARAMAN)

<https://ermenek.bel.tr>

2 yumurta
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı karbonat
Tuz
Yarım ay bardağı sirke
Aldığı kadar un
Açmak için:
Nişasta
İçi için:
Ceviz içi
İsteğe göre üzeri için:
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket margarin
Şerbeti için:
3,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Yumurta ve diğer malzemeler bir kaba alınır ve karıştırılır yavaş yavaş unu eklenir ve çok yumuşak bir hamur yapıp en az bir saat bekletilir (Daha güzel açılıyor). Üzerine ıslak temiz bez serilir, hamuru muhafaza eder, sonra mandalina kadar bezeler yapılır. ve bir kaba bol nişasta konur, bezeler içine bırakılır. Bol nişastayla açılmaya başlanır. İncecik açıldığı anda bir ucu diğer uca doğru atılıp yuvarlak açılan hamur yarım daire şekline getirilir ve cevizi serpilir. Sonra oklavaya sarılıp iki elinizle büzülüp oklava hemen içinden çıkarılır ve kesilip tepsiye dizilir. Hamur bitene kadar bu işlem yapılır ve en son tavaya sıvı yağ bırakılır. Biraz ısınınca üzerine margarin bırakılır. İyice fokur fokur eriyip kaynayana kadar ısıtılır. Bir kaşıkla küçücük kıvrımın üzerine dökülür ve cız diye ses çıkarıyorsa yağ kaşıkla kıvrımların üzerine sırayla dökülür. Bu arada yağı altını kapatmayın yarıma kısın ve dibine yanıklar çöker onları almayın. Sonra fırına sürüp pişirin fırında pişerken 3,5 bardak şekere 3 bardak su ilave edip tencerede kaynatın (kaynatın derken fokur fokur değil hafif boncuklar çıkınca ben kapatıyorum ve iki damla limon sıkıyorum. Sonra şerbet ılık tatlı soğuk olarak dökünüz yoksa hamur olur kırırlığı kalmaz.



© lezzetler.com tarif no:170768 • adi:Kivirma Tatlısı (Ermek Karaman) • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:29.04.2025 - 10:11