



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇARŞAMBA KIVRATMASI (SAMSUN)

1930'lu yıllardan bu yana özgünlüğü koruyan kıvratma buğday unu yoğurt, su, yumurta, sıvı yağ, sirke ve karbonat katılarak ile yapılır. Belirtilen malzemelerle hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur yumurta büyüklüğünde dilimler haline getirilir. Hamur parçaları bir süre dinlendirildikten sonra oklava ile açılıp yufka haline getirilir. Açılan yufkanın üzerine şeker, fındık ve cevizden oluşan karışım serpilir. Oklava ile rulo haline getirilen yufka oklavaya sarılıyken iki ucundan ortaya doğru sıkıştırılmak suretiyle büzülür. Kıvratma oklavadan kurtarılarak tepsiye dizilir. Üzerine sıvıyağ kızdırılmış dökülerek fırına verilir.

© lezzetler.com tarif no:154716 • adı:Çarşamba Kıvratması (Samsun) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:07.04.2025 - 00:46