



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIVRATMA (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unu 1 Kg.  
Yoğurt 1 Su bardağı  
Yumurta 3 Adet  
Zeytinyağı 1/2 Kahve fincanı  
Nişasta 2 Su bardağı  
Ceviz içi 1/2 Kg.  
Tereyağı 4 Yemek kaşığı  
Toz şeker 1 Kg.  
Limon 1/2 Adet  
Su Yeteri kadar

Şerbet için, toz şeker ve su karıştırılarak kaynatılır. İnmesine yakın limon sıkılır. İlitilir. Yoğurt, yumurta, zeytinyağı bir bardaktan 1 parmak noksan su ve buğday unu karıştırılarak katıca bir hamur hazırlanır. Zuvalalara bölünüp nişasta ile açılır. Birinci yufkaya dövülmüş ceviz serpilip üstüne bir yufka kapanır. Onun üstüne de ceviz serpilir. Bu iki yufka kıvrılarak yuvarlanır. Tepsiyeye yerleştirilir. Bu işleme tepsi dolana kadar devam edilir. Pişirmeden bir gün bekletilir. Ertesi gün tereyağı iyice kızdırılır. Fokur fokur kaynarken tepsiye döşenmiş yufkaların üstüne gezdirilir. Fırında pişirilir. Soğutulur. Hazırlanan ılık şerbet üstüne dökülür.

