



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIVRATMA (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Buğday unu 1 Kg.  
Süt 1 Litre  
Sıvı yağ 1/2 Kahve fincanı  
Yumurta 3 Adet  
Nişasta 2 Su bardağı  
Ceviz içi 1/2 Kg.  
Tereyağı 4 Yemek kaşığı  
Toz şeker 1 Kg.  
Su 1 Litre  
Limon 1/2 Adet

Sıvı yağ, süt ve buğday unu ile katıca bir hamur hazırlanır. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Limon büyüklüğünde zuvalalara ayrılır. Her biri ile açılabilirdiği kadar ince açılır. Ceviz dövülür. Açılan yufkaların içine serpilir. Yufkalar birer birer oklavayla açılır. Oklavanın iki ucundan ortaya doğru yufka hafifçe sıkıştırılır. Oklava çıkarılır. Hamur bıçakla parçalara bölünerek tepsiye dizilir. Tereyağı ateşte iyice kızdırılır. Kaşıkla hamurun üstüne gezdirilir. Fırında pişirilir. Şeker ve su karıştırılarak kaynatılır. İnmeye yakın limon sıkılır, soğutulur. Kızarmış hamurun üstüne dökülür.

