



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSUN KIVRATMASI

2 su bardağı yoğurt
2 çay bardağı sıvı yağ
3-4 damla sirke
2 yumurta
2 paket kabartma tozu
İç için:
20 fındık
Yarım kilodan az şeker
Üzeri için:
1 paket margarin

Bütün malzemeleri karıştırıyoruz. Yavaş yavaş unu ilave ediyoruz kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğuruyoruz, iç içe girsin diye 5 dakika iyice yoğuruyoruz. Sonra da limondan az küçük olacak şekilde yuvarlak yapıyoruz ve sonra da nişasta ile açıyoruz, büyük ve çok ince hamur elde ediyoruz. Arasına dövölmüş fındık ve şekeri karıştırıyoruz, iyice harmanlıyoruz. Sonra arasına döküp oklavayı üstüne koyup sarıp büzöştüröyoruz, ardından tepsiye diziyoruz. Üzerine 1 paket margarin eritip dököyoruz her yerine. Fırına verip iyi kızartıyoruz.