



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIVRATMA (SAMSUN)

Yarım paket margarin  
2 su bardağı dövülmüş fındık içi  
1,5 su bardağı şeker  
15-20 adet baklavalık yufka

2 su bardağı dövülmüş fındık ve 1,5 su bardağı toz şekeri bir kaptaki iyice harmanlayın.  
2 adet baklava yufkasını üst üste serin, üzerine yumuşaması için elinizle su serpin.  
Yufkaların üzerine hazırladığınız fındıklı harçtan serin ve yufkayı oklavaya sarın.  
Oklavayı iki ucundan tutun ve ortaya doğru sıkıştırın. Büzülen yufkayı yağlanmış tepsiye koyun.  
Tepsi tamamen doluncaya kadar aynı işleme devam edin.  
Erimiş margarini tepsinin üzerine gezdirin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.  
Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

---