KIVRIM (ALANYA ANTALYA)

http://alanya.bel.tr

Hamuru için:
1 su bardağı su
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Üzeri İçin:
250 gr tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket margarin
Hamuru açmak için:
1/2 kg un
1/2 kg nişasta
Şerbeti için:
2,5 kg şeker
3 lt su
Yarım limonun suyu
Arasına;
1 kg dövülmüş ceviz

Un, tuz, süt, yumurta, sıvı yağ, sirke, karbonat ve su karıştırışlarak hamur yoğurulur.
Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.
Hamurdan ince yufkalar açılır.
Yufkalar açılırken yufkayı kolay açabilmek için un ve nişasta karıştırılarak serpiştirilir.
Açılan yufkların üzerine ceviz serpilir.
İki elle büzüştürerek daire şeklinde ard arda tepsiye tepsi doluncaya kadar işleme devam edilir.
Üzerine beraberce eritilmiş tereyağı, margarin, sıvıyağ gezdirilir.
190 derece fırında pişirilir.
Şerbet için, su ve şeker şerbet yapılacak tencereye alınır ve kaynatılmak üzere ocağa konulur. Şerbet şeker eriyene kadar karıştırılmalıdır. Limon suyu şerbeti ocaktan almadan 10 dk önce şerbete eklenmelidir. Şerbet kaynadıktan sonra kısık ateşte kıvamı yoğunlaşana kadar kaynatılır.

Not: Dökülecek olan şerbet ılık kıvrım soğuk olacak şekilde olmalıdır. Tepsinin şekli önemli değildir.



© lezzetler.com tarif no:146219 • adı:Kıvrım (Alanya Antalya) • gönderen:hemşiranım • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:52