



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIVRIM (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

5 adet yufka

İçi için:

200 gr haşhaş

25 gr kenevir

25 gr ceviz

Sıvıyağ

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1,5 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 su bardağı pekmez

Yufkalar dörde bölünür. Ayrı bir kaptaki ceviz, haşhaş, kenevir ve sıvıyağ karıştırılır. Böldüğümüz yufkalardan biri alınır uç kısmına iç malzeme konularak sarılır ve tepsinin ortasına konulur. Yufkalar bitene kadar aynı işlem devam ettirilir. Sıvı yağ, tereyağı kızdırılarak üzerine dökülür. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirilir. Hazırlanan şerbet ılık olarak üzerine dökülür.

