



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIVRIM (KAHRAMANMARAŞ)

2 su bardağı ceviz  
1 kase fıstık içi  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
Aldığı kadar un  
1 çimdik tuz  
Yarım kg nişasta  
500 gr margarin  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
2-3 damla limon suyu

Plastik bir kaba süt, yumurta, tuz ve sıvıyağ alınarak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde etmek için alabildiğince un eklenerek yoğrulur. Kıvamını alan hamur dinlenmeye bırakılırken üzeri ıslak bez ile kapatılır. Ceviz rondodan geçirilerek ufak parçalar haline getirilir. Dinlenmiş olan hamuru açmak için açılacak olan yer unlanır, ardından dinlendirilen hamur 7 eşit parçaya bölünür. Her beze, baklava yufkası gibi nişasta ile ince şekilde açılır. Margarin orta ateşte tavada eritilir. Açılan yufka 3 eşit parçaya bölünür. Her parça iki yandan alınıp ortada birleştirilerek ortasına margarin yayılır. Rondodan geçirilmiş olan cevizler de yufkanın tam ortasına boylu boyunca konulur. Sonra yufkayı fazla sıkmadan dürüm gibi kapatıp ardından burgu şekli verilir. Burgu olan yufkalık hamur kıvrılarak gül şekli verilir ve tepsinin tam ortasına yerleştirilir. Ortadan başa doğru ilerleyeceğimiz tatlımızın ikinci yufkası ilk yufkamızı çevreler. Diğer tüm yufkalar birbiri ardına yerleştirilir. Eritilmiş sana margarin, kaşık yardımı ile yufkaların üzerine konulur ve fırça yardımı ile yayılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Kıvrım pişerken toz şeker ve su tencereye konularak kaynamaya bırakılır. Kaynama başladıktan sonra içerisine 2-3 damla limon suyu sıkılarak ortalama 10 dakika daha pişirilir ve soğumaya bırakılır. Şerbetin tam olarak soğuması gerekmektedir. Pişen tatlımızın şerbeti çekmesi için üçgen şekilde dilimlenerek üzerinde şerbet gezdirilir. Servis edilmeden önce fıstık içi ile süslenir.