



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIVRIM (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Sıvıyağ 1 su bardağı  
Kabartma tozu 1 paket  
Süt 1 su bardağı  
Kaymak 3 su bardağı  
Yumurta 1 adet  
Şeker 2 su bardağı  
Un 3 ½ su bardağı

Sıvıyağ, süt ve yumurtayı iyice karıştır. Unu ve kabartma tozunu koy, yoğur. On beze yap, ince aç. Kaymak sür, şeker serp, oklavaya sarıp, büzdürmeden oklavayı çek. Yağlanmış tepsiye ortadan başlayarak döşe. Üzerine kaymak sür. Fırında pembeleşinceye kadar pişir.

Not: Bayramlarda, özel günlerde ya da misafir geleceğinde hazırlanan bir yiyecektir. İçine şeker konulması ve şerbet kullanılmadan tüketilmesi dikkat çekmiştir.

