KIVRIM (SARIBURMA) (ANTALYA)

Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un içine sıvıyağ, yumurta ve süt katılarak kulakmemesi yumuşaklığında yoğrulur. Biraz nişasta ilavesi ile senitte yufka şeklinde açılır. Bütün yüzeyine ceviz, susam, fıstık, badem, toz tarçın ve toz şeker karışımı ekilerek oklavaya sarılır. İki ucundan ortaya doğru itilerek kırışık bir durumda ortaya toplanır. Sonra oklavadan sıyrılarak bir tepsiye içten dışa doğru dizilir. Üstüne eritilmiş bol tereyağı ilavesi ile mümkünse kor haline gelmiş közde, bir saçın altında veya fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken üzerine önceden hazırlanan soğuk şerbet dökülüp dinlendirildikten sonra ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:31391 • adı:Kıvrım (Sarıburma) (Antalya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:31