KIVIRTAK

9 adet kare milföy hamuru
1 kase ceviz
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle şerbet için su ve şeker bir tenecereye konur, kaynatılır. Ateşten almadan 5 dakika önce limon suyu eklenir.
içi hazırlamak için, dişe gelecek irilikte dövülmüş ceviz, toz şeker ve yumurta beyazı karıştırılır.
Çözülmüş milföy hamurları unlu zeminde kare şeklini koruyarak merdane yardımıyla açılır. Bıçak yardımıyla artı şeklinde kesilir.
Küçük karelerin kenarlarına iç konur ve köşeden köşeye üçgen olarak katlanır, kenarlarına bastırılır. Son olarak iki ucu birleştirilir.
36 adet kıvırtak yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece sıcak fırına verilir. 15 dakika pişirilir.
Fırından çıkınca hemen soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekince ikram edilebilir.

Not: Kıvırtak kızartarak da hazırlanabilir.