



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KIVIRTAĞ



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 kivirtak 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: Kivirtak kızartarak da hazırlanabilir.