

Maras Kivrimi

Malzemeler

Baklavalik yufka

1 kase ceviz

2 yemek kasigi seker

500 gr tereyagi

1 cay bardagi sivi yag

Serbeti icin;

1 kg seker

1 litre su

1 yemek kasigi limon suyu

Uzeri icin;

Antep fistigi

Yapilisi

Serbeti icin; serbet malzemeleri bir tencerede kaynatilir,ocaktan alinirken limon suyu sikilir. 1 kese ceviz ici cekilir ve 2 yemek kasigi sekerle harmanlanir.Tereyagi eritilir ve 1 cay bardagi sivi yag ilave edilir. Ilk yufkanin uzerine ceviz ici yerlestirilip sarilir ve gul seklinde kaplanip yaglanmis tepsinin ortasina yerlestirilir. Siradaki yufkalar da cevizle birlikte katlanip, tepsideki gul seklinde yufkanin etrafina sarilir. Kalan tereyagi tepside ikramin uzerine dokulduktan sonra ortalama 180 derecedeki firinda pisirilir. Firindan ciktiktan sonra ucgen seklinde dilimlenip uzerine ilik serbeti dokulur ve Antep fistigi ile suslenir.