



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL KONAĞI

1 Adet Yumurta
1 Paket Margarin
1.5 Çorba Kasığı Yoğurt
1 Çorba Kasığı Sirke
1 Çay Bardağı
1 Paket Kabartma Tozu
1 Kase Ceviz
Sivi yağ
Alabildiği kadar un
Serbeti için:
5 Su Bardağı Seker
5 Su Bardağı Su,
1/4 Limon

Ön hazırlık olarak, verilen malzemeye serbeti hazırlayalım. Atesten alarak, sogumaya birakalım.

Hamuru yoguracagimiz kaba yogurdu, eritip soguttugumuz margarini, yumurtayi, sivi yagi ve sirkeyi alalım. Azar azar unu ve kabartma tozunu ilave ederek, kulak memesi kivamında, bir hamur elde edelim. Hamuru iki esit parçaya bölelim. İlk parçayı, merdaneyle yarım parmak kalınlığında açalım.

Açtigimiz hamurdan, su bardağı yardımıyla yuvarlak parçalar çıkartalım.

Hamurdan ayırdığımız ikinci parçayı da aynı şekilde açalım. Su bardağıyla birinciye esit sayıda yuvarlaklar keselim. İkinci parçadan kestığımız parçaların ortasını küçük bir kapakla kesip, çıkartalım. Simit şeklindeki ikinci parçaları, birincinin üzerine yumurta aki sürerek yapistirelim.

Havuz şekli alan tatlılarımızın boşluklarına birer yarım ceviz içi yerlestirelim. Hafifçe yağlanmış tepsiye tatlıyı dizelim. Firina sürmeden önce üzerine yumurta aki sürelim. Tatlımızı orta ısıda pisirelim. Tatlılar firından çıkar çıkmaz, serbeti üzerlerine gezdirelim.