BÜLBÜL YUVASI

1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı sirke
1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çimdik tuz
Alabildiği kadar un
Açmak için
Nişasta
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
İçi için:
400 gram ceviz
Üzeri için:
250 gr tereyağı

Şerbet için, şeker ve su bir tencereye alınarak kıvamlı bir hal alana kadar kaynatılır, en son birkaç damla limon suyu eklenerek biraz daha kaynatılır, ateşten alınarak soğumaya bırakılır.
Bütün hamur malzemesi azar azar un ilavesi ile yoğurulur, orta serlikte bir kıvam alınca bir süre dinlenmeye bırakılır.
Hamurdan mandalina kadar bezeler yuvarlanır, nişasta ile olabildiğince büyük açılır.
Yufkanın üzerine ceviz serpilir, yufka artı şeklinde dört parçaya kesilir.
Her parça geniş tarafından sivrisine doğru oklavaya sarılır, ortaya doğru büzülerek oklava çekilir.
Büzülmüş hamur parçaları yuvarlanarak uçuca getirilir, tepsiye dizilir. Bütün hamurlar bu şekilde hazırlanır.
Tereyağı eritilerek tepsideki bülbül yuvalarının üzerine gezdirilir.
190 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir.
Fırından çıkıp ilk sıcağı gidince şerbet gazdirilir.
Tatlı şerbetini çekince fıstıkla süslenerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:124665 • adı:Bülbül Yuvası • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:02