BÜLBÜL YUVASI

2 Çorba kaşığı tereyağ
2 Tuzsuz yufka
1 fincan şeker
3 Çorba kaşığı antepfıstığı
1 fincan çay kaşığı limon suyu
1 Çay Saşığı gülsuyu

Ortalarından keserek ikiye katlayıp yuvarlak kısımlarını kestiğiniz ve dikdörtgen haline getirdiğiniz yufkaların her bir parçasını masanın üzerine yayarak üzerlerine temiz bir fincanla tereyağı sürün. Öte yandan temizleyip ayıkladığız antepfıstıklarının yarısını düz bir tahta üzerinde bıçakla ufak parçalara doğrayın bir tarafa bırakın. Fıstığın geri kalan kısmını bir havanda döverek toz haline getirdikten sonra buna iki cay kaşığı şeker koyarak karıştırın. Sonra bu karışımı yufka dikdörtgenlerinin birer kenarına serpin ve yufkanın kenarını katlayarak örtüp, bu kısma tekrar tereyağı sürün. Yufka parçalarını fıstıklı taraf üstte kalacak biçimde iki elinizin yardımıyla devşirin ve kuş yuvasına benzer bir şekil meydana getirerek bunları yağlanmış bir tepsiye oturtun. Tereyağının geri kalan kısmını tekrar bülbül yuvalarının üzerine sürün. Ve bunları fırında renkleri çok açık kahverengi oluncaya kadar bırakın. Bülbül yuvalarını fırından çıkardıktan sonra ortalarına daha önceden hazırlamış olduğunuz ufalanmış antepfıstıklarını doldurun, sonra da bir fincan şeker ve iki fincan suyu koyulaşıncaya kadar kaynatıp, ılınmaya bırakın ve ılınan şuruba gülsuyu da kattıktan sonra bunu bir cezve yardımıyla bülbül yuvalarının üzerlerine dökün ve yarım saat bekletip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16718 • adı:BÜLBÜL YUVASI • gönderen:neriman • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:22