



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## CEVİZLİ KUŞ YUVASI

1 su bardağı tepelene un  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı yoğurt  
Yarım limonun suyu  
Yarım çay kaşığı tuz  
Aldığı kadar su  
400 gr. iri çekilmiş ceviz  
Yarım su bardağı nişasta  
1 adet yumurtanın akı  
Üzeri için:  
150 gr. tereyağı  
Şerbeti için:  
2 su bardağı tozşeker  
1.5 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Unun ortasını havuz gibi açıp yumurta, yoğurt, limon suyu ve tuzu koyun. Ara sıra su ekleyerek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. 10 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru mandalina büyüklüğünde bezelere ayırın. Nişasta ya da un serpererek, baklava hamuru inceliğinde açın. Kenarlarını keserek dikdörtgen haline getirin. Açtığınız hamurun kenarlarına yumurta akı sürün. Üzerine ceviz serpip alt ucundan yukarı doğru sarıp, rulo haline getirin. Rulo hamurdan iki parmak genişliğinde parçalar kesip bir tepsiye dizin. Tereyağını eritip tepsinin üzerinde gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üstleri kızarana kadar pişirin. Sonra ocaktan alıp soğutun. Şerbeti hazırlamak için su ve tozşekeri tencerede karıştırıp ocağa koyun. Kaynadıktan sonra, limon ekleyin. Bir-iki taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Sıcak şerbeti soğuk tatlıya döküp iyice çekmesini bekleyin.