



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

500gr. un
400gr. margarin
3 yumurta
yarım çay kaşığı tuz
100gr. kadar dövölmüş ceviz
1 kilo toz şeker
yarım limon suyu.

YAPILIŞI:

Hamur açacağımız yere eleyeceğimiz unun ortasını havuz gibi açın ve buraya bir bardak su, dörtte bir limonun suyu,2 yumurtayı koyarak ellenyice yoğurun.Bu hamuru toplayıp ortasından kesin iki uzun parça halindeki bu hamuru nemli bir bezle örtüp dinlendirin. Sonra bunların uç taraflarını biraz kesip elle yassılatın ve ortasına yağını koyup iki homuru üst üste bastırıp dinlendirin. Bu hamurdan yarım santimlik yufka açıp mendil gibi dörde katlayın. Yine dinlendirin bu işlemi üç defa tekrarlayın yine yarım santim kalınęında açtığımız yufkayı sekiz santimlik kareler halinde kesin ve hepsini bir tepsiye dizin. Üzerine yumurta sürüp çatalla delikler açtıktan sonra orta dereceli fırına koyun. Ayrıca su, şeker ve kalan limon ile şurup hazırlayıp üzerine dökün ve soğumaya bırakın. Hamurların ortasındaki çukur kısma ceviz içi koyun.