BÜLBÜLYUVASI

7 kahve fincanı un
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
300 gr margarin
1 bardak su
75 gr nişasta
Şurubu için:
5 su bardağı şeker
2 bardak su
yarım limonun suyu
Üstüne serpmek için:
250 gr dövülmüş ceviz içi (veya antepfıstığı)

Hamur kolayca yoğurabilmek için genişçe bir tepsiye konur. Unun ortası çukurlaştırılarak içine yumurtalar kırılır. Tuz ve 1 bardak su da eklenerek normal yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurulur. Hamur kıvama geldikten sonra yufka açılacak büyüklükte parçalara bölünür, hamur mermerinin veya hamur tahtasının üzerine konur. Önce merdaneyle hamur genişletilir. Sonra da oklavayla ince bir yufka elde edinceye kadar açılır. Bu işlem sırasında her açışta hamurun üzerine biraz nişasta serpilip yayılır (nişasta, hamur tabakalarının birbirine yapışmasını önler). Açılan yufkalar üstüste konarak aşağı yukarı bir defter yaprağı büyüklüğünde kesilir. Kesilen parçaların birbirine yapışmasını önlemek için hemen birbirlerinden ayrılır (yufkaları üstüste koyup kesmekte ki amaç, işlemin çabuk yapılmasıdır. İsteyen yufkaları teker teker, aynı boyda kesebilir). Yufka parçalarından biri oklavaya sarılır. Rulo durumuna gelen yufkanın ortasından oklava yavaşça çekilir. Yufkanın iki ucu birleştirilerek yuvarlak bir yuvaya benzetilir ve yağa bulanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Diğer yufka parçaları da aynı şekilde hazırlanıp tepsiye yerleştirildikten sonra kalan yağ hafifçe eritilip bülbülyuvalarının üzerine, gezdirerek dökülür. Tepsi orta ısılı bir fırına konur. Bülbülyuvaları yarım saat kadar piştikten sonra tepsi çıkarılır. Diğer tarafta içine 2 bardak su, 5 su bardağı şeker konmuş tencere ateşe oturtulur. Karıştırılarak şeker eritilir, sonra yarım limonun suyu katılır. Şurup kıvamına gelince tencere ateşten indirilir, bülbülyuvalarının üzerine gezdirerek azar azar dökülür ve tatlı soğumaya bırakılır. Bülbülyuvaları iyice soğuyunca tabaklara alınır. Üzerlerine dövülmüş antepfıstığı veya ceviz içi serpilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10699 • adı:Bülbülyuvası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:13