



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

Yarım kg. un,
3 adet yumurta,
1 çay bardağı süt,
1 çay bardağı sıvı yağ,
1 tutam tuz,
3 çorba kaşığı yoğurt,
1 kase nişasta.
İçine:
Yarım kg. ceviz.
Üzerine:
1 paket margarin,
7 su bardağı tozşeker,
8 su bardağı su,
yarım limon.

Ön hazırlık olarak, 8 su bardağı suyu, 7 su bardağı tozşeker ile kaynatın. Daha sonra içine yarım limon sıkıp, şerbeti soğumaya bırakın. Başka bir kapta yarım kg. un, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ, bir tutam tuz, 3 çorba kaşığı yoğurdu bir kabin içinde karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra hamurdan 30 parça koparın Her bezenin üzerine nişasta serpip yufka açın. Açılan yufkaların içine ceviz serpin. Yufkayı oklavaya sarın. Daha sonra oklavanın üzerinde yufkayı ikiye kesin. Kesilen yufkaları oklavada büzerek sıyırıp, uçlarını birleştirir. Hazırladığınız bülbul yuvalarını tepsiye dizin. 1 paket margarin eritip bülbul yuvasının üzerinde gezdirin, önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Tatlıları fırından aldıktan sonra önceden hazır-, ladiğiniz şerbeti, bülbul yuvasının üzerine dökün.