BÜLBÜL YUVASI

Hamur Için:
2 Adet Yumurta
1 Çay Bardagi Süt
1 Çay Bardagi Ayçiçekyagi
Yarim Çay Bardagi Su
Alabildigince Un
Bir Tutam Tuz
Üzerine dökmek için:
1 Çay Bardagi Siviyag
200 gr Margarin
Serbeti için:
Dört Buçuk Su Bardagi Seker
3.5 Su Bardagi Su
1/4 Limon
Içi için:
150 gr Ceviz Içi
Açmak Için
1 Paket Nisasta
1 Su Bardagi Un

Genis bir kaba 2 adet yumurtayi kiralim. Içine 1 çay bardagi sütü, 1 çay bardagi sivi yagi, yarim çay bardagi suyu ve 1 tutam tuzu ilave ederek karistiralim. Bu malzemenin alabilecegi kadar unu azar azar ilave edelim. Kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde edene dek yoguralim. Hamurdan ceviz irillginde bezeler koparalim. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek 2 saat bekleteliin. Nisastayi 1 su bardagi un ile karistiralim. Sert bir zemine nisastali un karisimindan serpelim. Bezeleri bu karisimin üzerine koyalim. Üzerine de nisastali karisimdan serperek, çok ince bir oklava ile yufkalari açalim. Açilan her yufkayi temiz bir bez üzerinde 5 dakika bekletelim. 5 dakika sonra açtigimiz yufkayi ortadan keserek, üzerine ceviz serpelim. Yufkayi oklavaya sararak, iki ucundan ortaya dogru büzelim. Oklavayi yufkanin seklini bozmamak için yavas yavas çikaralim. Büzülen yulkayi 8 santim araliklarla keselim. Her parçanin iki ucunu birlestirip yagsiz tepsiye dizelim. Bütün yuflkalari ayni sekilde hazirlayip yan yana ve araliksiz bir sekilde tepsiye yerlestirelim. Yufkalarm üzerine dökmek için, tavaya margarini alip eritelim. Içine sivi yagi da ilave ederek, 2 dakika kaynatalim. Yagi atesten alir almaz yufkalarin üzerine bir kasik yardimiyla gezdirelim. Önceden isitilmis firinda hamurun üzeri kizarana dek pisirelim. Tepsiyi firindan alip tatlimizi sogutalim. Serbet için, su ve sekeri kaynatalim. Serbetin hazir olmasina yakin limonu da ilave edellm. Ilittigimiz serbeti bir kepçe yardimiyla tatlinin üzerine gezdirelim. Serbetini emdikten sonra baklavalari servis tabagina alalim. Ortalarina antepfistigi serperek servis yapalım.

ML® Bülbül Yuvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3791 • adı:Bülbül Yuvası • gönderen:teflon • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:30