



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

240 gr un
yarım yemek kaşığı sirke veya 1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
yarım çay kaşığı tuz
yarım bardak su
Şurubu;
2,5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su
1/4 limon
Üstü için;
1 yumurta

Yarım ölçü yaprak hamuru hazırlayın. Milföy hamurunu son dinlenmeden sonra yarım santim kalınlığında açın; 8 cm çapında yuvarlak nemse kalıbıyla kesin ya da bıçakla karelere bölün. Hamurları ortaya doğru büzerek yuva biçiminde toplayın. Hamurları bir tepsiye sıralayın. Çatalla kenarlarını birkaç yerinden delip üzerlerine yumurta sürün. Kızgınca fırında pembe renkte pişirin. Hazırladığınız soğuk şuruba atıp servis tabağına çıkartın. Ortalarına kıyılmış şamfıstığı koyup servis yapın.

[ML® Portakal Yuvası için tıklayın](#)