



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEP FISTIKLI BÜLBÜL YUVASI

- 100 Gr Sana Mutlu Aile
- 1 Dilim ŞERBETİ İÇİN LİMON
- 1 Fiske tuz
- 1 Çay Bardağı Üzeri İçin Sıvıyağ yarım
- 2,5 Su Bardağı ŞERBETİ İÇİN SU
- 3 Su Bardağı Şerbeti için toz şeker
- 1 Adet yumurta
- 2 Yemek Kaşığı sirke
- 1 Çay Bardağı süt
- 2 Su Bardağı un
- 1 Çay Bardağı Sıvıyağ yarım

Bir kabin içinde un, süt, yağ, yumurta, sirke ve tuz karıştırılır. iyice yoğrulur. hamur 8 beze halinde bölünür. Bezenin üzerine nişasta dökerek hamur merdaneyle olabildiğince ince açılır. Açılan hamur oklavaya sarılır ve büzerek oklavadan sıyrılır. Ardından ikiye bölünür. (Eğer hamurunuz büyükse 3'e ya da 4'e ayırabilirsiniz.) Hamurun uçları birleştirilerek yuvarlak olarak tepsiye dizilir ve ortasına antep fıstıkları konur. Üzeri için margarini ve sıvıyağ eritilir. Tepsiye dizilmiş bülbül yuvalarının üstüne dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir. Şerbeti için ise; tencereye su ve şeker alınarak bir dilim limon ile beraber kaynatılır. Kaynayan şerbet tatlı ılıklaşana kadar soğutulur. Soğuk şerbet ılık tatlının üzerine dökülüp şerbeti iyice çekene kadar bekletilir.