



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI BÜLBÜL YUVASI

2 Çorba Kaşığı Sirke
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ
1 Çay bardağı Süt
2 Su bardağı Un
1 Adet Yumurta
Tuz
Üzeri İçin:
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ
100 Gr Tereyağı
Antepfıstığı
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
2.5 Su bardağı Su
3 Su bardağı Toz Şeker
Açmak İçin:
Nişasta

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 tereyağı ve sıvıyağ eritilir. Tepsie 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.

