



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL KONAĞI

250 Gr Sana Hamurışı
2 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Kase ceviz
1 Paket kabartma tozu
1 Yemek Kaşığı sirke
1 Adet yumurta
2 Su Bardağı un

Oncelikle serbetini hazırlayalım. Seker ve suyu derin bir tencereye koyup ocaga alalım. Kaynadıktan sonra icine limon sıkalım ve ocaktan alıp soğumaya bırakalım. Diğer taraftan bir kabin içine yoğurt, erimiş soğumuş sana klasik yağ, yumurta, sıvı yağ ve sirkeyi alıp azar azar un ilave edelim. Kabartma tozunu da ekleyip kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoguralım. Hamuru iki eşit parçaya bolup ilk parçayı merdane yardımıyla yarım parmak kalınlığında açalım. Su bardağıyla yuvarlak parçalar çıkaralım. Diğer parçayı da aynı şekilde açıp ortasını küçük bir kapakla kesip çıkaralım. Simit seklindeki ikinci parçaları ilk hamurların üzerine yumurta aki surerek yapistiralım. Havuz şekli alan tatlıların bosluklarına yarım ceviz içi yerlestirelim. Hafifce yağlanmış tepsye dizelim ve üzerlerine yumurta aki surelim. Daha sonra onceden ısıtılmış fırına surelim ve çıkardıktan sonra serbeti üzerinde gezdirelim.