



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BÜLBÜL KONAĞI

1 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1,5 çorba kaşığı yoğurt  
4 su bardağı un  
1 çorba kaşığı sirke  
1 paket margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı ceviz  
4 su bardağı su  
4 su bardağı şeker  
Yarım limon

Şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakın. Yoğurt, eritip soğuttuğunuz margarin, yumurtanın sarısını, sirke ve sıvı yağı bir kaba koyun. Un ve kabartma tozu ekleyin. Hamur yapın. 2 eşit parçaya bölün. 1. parçayı yarım parmak kalınlığında açın. Çay bardağıyla yuvarlaklar kesin. Aynı işlemi 2. parçaya da yapın. Yalnız 2. parçadan kesilen yuvarlakların ortasını küçük bir kapakla tekrar kesin. Bu parçaları, yumurta akıyla birlikte ilk parçalara yapıştırın. Ortalarına yarımşar ceviz içi yerleştirin. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Soğuk şerbet dökün. Servis yapın.

