



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL KONAĞI TATLISI

1 yumurta
250 gr. tereyağı
1,5 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 kase ceviz
Aldığı kadar un (yaklaşık 3,5 su bardağı)
Şerbeti İçin:
5 su bardağı şeker
5 su bardağı un
Biraz limon suyu

Bülbül Konağı Tatlisının yapımı pek zor sayılmaz. Görüntüsü ve yazısı sizi ürkütmesin. Umarım zevkle yapar ve de sevdiklerinize ikram edersiniz.

İşimize ilk olarak bir tencereye şeker ve suyu koyarak kaynatıp, şerbetini hazırlayarak başlıyoruz. İndirmeye yakın limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatıp soğumaya bırakıyoruz.

Ardından tereyağını bir kaptan eritip ılınca bir kaba döküyoruz. İçine 1 yumurta sarısı, sıvı yağ, sirke, yoğurt, kabartma tozu ve yavaş yavaş un ekliyoruz. Kulak memesi kıvamında ele yapışmayan ama yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Tezgahı biraz unlayıp bir kaç parçaya böldüğümüz hamurları merdane yardımı ile açıyoruz. Yuvarlak bir kalıpla hepsini kesiyoruz. Kesilenlerin yarısını da daha daha ufak bir kalıpla tekrar delik açıyoruz. Düz yuvarlağın üzerine ayırdığımız yumurta akını sürüyoruz ve küçük delinmiş halkayı oturtuyoruz. Boşluğuna da ceviz koyuyoruz.

180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından çıkan sıcak tatlıya soğumuş şerbeti gezdiriyoruz.

