



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL KUYUSU

2 Adet yumurta
1 fincan sirke
yarım paket margarin (ya da yarım su bardağı sıvıyağ)
1 su bardağı yoğurt
alabildiği kadar un
1 paket kabartma tozu
ceviz, fındık
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3,5 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

2 yumurtanın, birini sarısı üzerine sürmek üzere ayrılır. Kalan yumurta, sirke, oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurt, alabildiği kadar un kabartmatozu ile birlikte hamur yoğrulur. Bir süre hamur dinlendirilir, daha sonra ikiye bölünür, her parça unlanarak oklavayla yarım santin malınlığında açılır, 1 su ve 1 çay bardağı yardımıyla bir büyük dolu daireler ve bir büyük ama içi boş delikli daireler kesilir. Alta deliksiz daire konur, üzerine halka şeklindeki daire konur, boşluğu fındık, ceviz karışımıyla doldurulur. Üzerine yumurta sarısı sürülür, 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir, fırından çıkıp birkaç dakika soğuduktan sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir.