



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL TATLISI

Malzemeler

1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket nişasta
Yarım paket margarin
1.5 su bardağı un
Şerbeti İçin
4 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 kaç damla limon suyu

Yapılışı

Malzemenin hepsini yoğurun. Hamuru 15 eşit parçaya ayırın. Her parçayı çay tabağı büyüklüğünde açıp yufkanın arasına nişasta serpip hepsini birden merdane ile açıp küçük karelere bölün her kareyi üçgen şeklinde kapatın. 180 derece fırında pişin. Tatlı soğuduktan sonra sıcak şerbeti üzerine dökün.