



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

1 paket baklavalık yufka
226 gr tuzsuz tereyağ
1 su bardağı yeşil fıstık
Şerbeti için:
2 bardak şeker
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Tatliyi yapmaya başlamadan önce serbetimizi kaynatıp, içine limonunu da ekleyip soğumaya bırakıyoruz. Yufkalardan 2 tanesini alıp ikiye katlıyoruz. İkiye katlarken en sonda 1-2 cm'lik kısmı bırakıyoruz. İnce oklavaya sararken de bu kısmı sarmadan bırakıyoruz. Sonra oklavada yufkayı buzdurup çıkarıyoruz. Kenarda bıraktığımız buzulmemiş 1-2 cm 'lik bölümü ortada kalacak şekilde yuvarlıyoruz. Bu bölüm içine ceviz koyduğumuz zaman düsmeyecek şekilde tam bir kus yuvası şeklini vermemizi sağlıyor. Butun yufkalara aynı işlemi yapıyoruz. Bu işlemleri yaparken yufkaların üzerini nemli bir bezle örtmek gerek . Hemen kuruyup parçalanmaması için. Üzerlerine erittığımız tereyağını gezdirip ,fırına veriyoruz (375 F).Nar gibi kızaran bulbul yuvalarımızın ortasına yeşil fıstık veya ceviz koyup , hazırladığımız soğuk serbeti ilik baklavamızın üzerine dokuyoruz.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 02.10.2015