



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÜLBÜL YUVASI BÖREĞİ

2 adet yufka  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı su  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
2 çorba kaşığı un  
4 adet ince taze pırasa  
2 çorba kaşığı sıvı yağ (pırasa için)  
200 gram lor peyniri  
2 adet yumurta  
4 çorba kaşığı kaşar peynir rendesi  
Yarım adet muskat rendesi  
Tuz  
Karabiber

Pırasaları salata soğanı gibi ince ince dilimleyin. 2 çorba kaşığı sıvı yağda sote edin, altını kapatın, soğutun. İçine 1 adet yumurta kırın, lor peyniri, tuz, karabiber ve muskat rendesini ilave edin ve karıştırın. Yufkaları eşit olarak altışar üçgen parçaya kesin. Eritilmiş tereyağı, sıvı yağ ve su karıştırın. Yufkaları yağlayın, çay süzgeci ile üstlerine hafifçe un eleyin. Her bir yufkanın geniş ucuna oklava koyun ve sivri ucunda 4 parmaklık yer kalana kadar oklavaya sarın.

Oklavayı çıkarmadan üzerinde iki taraftan büzün, oklavayı çıkarın, büzülen kısmı yavaşça simit gibi yuvarlayın. Sivri ucu birleşme noktasının üzerinden geçirerek kuş yuvası gibi bir şekil elde edin. Hazırladığınız iç malzemesini ortalarına doldurun, üzerine rende kaşar peyniri ekleyin. Kenarlarına yumurta sürün. 170 dereceye ısıtılan fırında kızarıncaya kadar pişirin.

