



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

700 gr. sade yağ
14 baklava yufkası
50 cm. çapında tepsi
50 gr. ceviz içi
Şurubu için:
1,5 kg. şeker
750 gr. su
1 kahve kaşığı limon suyu veya 2 gr. limon tuzu

YAPILIŞI

Yufkaları mermer veya düz bir satıh üzerine seriniz. Elinizdeki oklavayı cetvel gibi kullanıp 15 X 15 cm. 'lik kareler şeklinde keserek elde ettiğimiz malzemeyi üst üste koymak suretiyle kurumalarını önledikten sonra her yufk:ayı teker teker alın. Üzerine çubuğu koyup sigara sarar gibi sarın. Sarma işlemi sırasında; yaklaşık 4 cm. sardıktan sonra çubuğun kenarına, kapanmış olan yufk:anın üzerine boydan boya, çekilmiş ceviz koyup, sıkmadan sarmaya devam ediniz. Daha sonra iki ucundan hafif sıkıp iterek yufk:ayı büzüp mermerin üzerine çekiniz. Bütün yufkaların işlemi bitince ilk büzülmüş yufkadan başlayarak, yufkanın tek kısmı içeri gelecek şekilde yuvarlak tırtıllı bir simit gibi iki ucunu birleştirip sıkıca tepsiye diziniz. Yağın ilave edip 200 oC 'lik fırında yaklaşık 25-30 dk. pişirdikten sonra fazla yağın süzdürüp, şurubunu sıcak sıcak dökün. Soğutulduktan sonra ortalarına çekilmiş ceviz içi koyup servis ediniz.
Şurubun yapımı: Tüm malzeme 1 dk. kaynatılır.