



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI (HAZIR YUFKADAN)

500 gr. erimiş tereyağı

10 adet hazır yufka

Şerbeti;

1100 gr. toz şeker

700 gr. su

yarım limon suyu

Yufkaların 10 tanesini tezgaha istifleyin; istifleri 1 el büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Bir kat yufkayı ince oklavaya sarın; tezgahdan kaldırmadan iki ucundan hafifçe büküp oklavadan sıyrın. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Yufka rulolarının iki ucundan tutup bozmadan halka şekline getirin; içi kuru bir tepsiye birer santim üst üste bindirerek dizin. Erimiş tereyağını kuru yer kalmayacak şekilde gezdirerek dökün. Tepsiyi 210 derecelik fırına sürün. 20 dakika kadar pişirip çıkarın. Yağını bir kaba süzdükten sonra tekrar fırına verin 20 dakika daha pişirin. Fırından çıkınca soğutmadan hazırladığınız şerbeti verin. Şerbeti çekmesini ve soğumasından sonra servis yapın.

[ML® Kuş Yuvası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023