



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI KADAYIF

250 gr taze tel kadayıf
100 gr tereyağı (eritilmiş)
1 çay bardağı dövülmüş ceviz veya antepfıstığı
Şerbet için:
2 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Şekeri ve suyu bir tencereye alın, kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ekleyin.
10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Tel kadayıfı geniş bir kaba alın ve didikleyerek açın.
Eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin ve iyice harmanlayın.
Bir su bardağının veya parmaklarınızın etrafına bir miktar kadayıf alıp döndürerek yuva şekli verin.
Ortasını hafifçe bastırarak ceviz veya fıstık koyacak alan açın.
Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğumuş şerbeti gezdirin.
Şerbeti çekmesi için en az 1 saat dinlendirin.

