



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardağı su
2 yemek kaşığı sirke
1 yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 imdik tuz
Alabildięi kadar un
Amak için
Nişasta
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
İçi için:
400 gram ceviz
zeri için:
250 gr tereyaęı

Şerbet için, şeker ve su bir tencereye alınarak kıvamlı bir hal alana kadar kaynatılır, en son birkaç damla limon suyu eklenerek biraz daha kaynatılır, ateşten alınarak soğumaya bırakılır.

Bütün hamur malzemesi azar azar un ilavesi ile yoğurulur, orta serlikte bir kıvam alınca bir süre dinlenmeye bırakılır.

Hamurdan mandalina kadar bezeler yuvarlanır, nişasta ile olabildiğince büyük açılır.

Yufkanın zerine ceviz serpilir, yufka artı şeklinde dört parçaya kesilir.

Her parça geniş tarafından sıvrısına doğru oklavaya sarılır, ortaya doğru büzülerek oklava çekilir.

Büzülmüř hamur parçaları yuvarlanarak uuca getirilir, tepsiye dizilir. Bütün hamurlar bu şekilde hazırlanır.

Tereyağı eritilerek tepsideki bülbül yuvalarının üzerine gezdirilir.

190 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Fırından çıkıp ilk sıcağı gidince şerbet gazdırılır.

Tatlı şerbetini çekince fıstıkla süslenerek servis edilir.



