



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

Yarım paket (125 gr) Bizim Yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
1 yemek kaşığı irmik
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım küçük limon
Yapıştırmak için:
1 adet yumurta sarısı
Ortası için:
1 su bardağı ceviz

Hamurumuzu hazırlamak için unu, irmiği, kabartma tozunu, tuzu, sütü, Bizim Yağ Ayçiçek'i ve Bizim Yağ'ı derin bir kaba alıp, yoğuruyoruz. Henüz dağınık olan hamurumuzu tezgaha alıp, burada unla birlikte yoğurmaya devam ediyoruz. Hamurumuzu oklava yardımıyla açıyoruz.

Şimdi bir tarafı büyük bir kase çapında, diğer tarafı da çay bardağı çapında olan kalıbımızı kullanacağız. Kalıbın büyük çaplı kısmını una batıyoruz, sonra hamura bastırıyoruz. Bu şekilde yuvarlaklar oluşturuyoruz. Hamuru kaldırdığımızda, bu şekiller ortaya çıkıyor.

Yuvarlaklarımızı yağlanmış tepsiye yerleştiriyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüyoruz.

Kalan hamurumuzu biraz yoğurup toparlıyoruz. Bunu da bir oklavayla açıyoruz. Yine kalıbımızın büyük çapıyla, aynı yuvarlakları oluşturuyoruz. Sonra küçük çapıyla da bir daha çemberler ortaya çıkacak şekilde bastırıyoruz. Çemberlerimizi, tepsideki yuvarlaklarımızın üzerine kapatıyoruz.

Boş kalan orta kısımlarına, yarımşar ceviz yerleştiriyoruz. 180 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Şerbetimiz için suyu ve toz şekeri bir tencereye alıyoruz.

Kaynayınca, limon suyunu ekliyoruz. Şerbetin ılımasını bekliyoruz.

Pişen tatlılarımızın üzerine, ılıyan şerbetimizi gezdiriyoruz. Tatlımızın, şerbeti içine çekmesi için beklettikten sonra servis edebiliriz.

Not: Bülbül yuvaları pişerken çok kabaracağı için birbirine yakın yerleştirmeyin ki yapışmasın.