



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
125 gr margarin
1 adet yumurta (beyazı içine, sarısı üzerine)
Arzu ettiğiniz kadar ezilmiş ceviz, fındık veya fıstık
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Önce şerbet için su ve şekeri kaynatın(yaklaşık 10-15 dakika)

Hamur için bütün malzemeleri koyup karıştırın.

Yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında açıp bir bardak yardımıyla kesin,yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Yine üst halkayı hazırlamak için bir şişe kapağı ile ortasını alın ve halkaları tepsiye dizdiğiniz hamurların üzerine yerleştirin.

Halkaların üzerine yumurta sarısı sürün ve ezilmiş ceviz,fındık veya fıstığı boşluğa koyup 180 dereceye ayarlı fırında pişirin.

Soğuyan bülbül şatolarının üzerine ılınmış şerbeti dökün.

