BÜLBÜL YUVASI

2 adet yumurta
Çeyrek çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı süt
3 tatlı kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Yarım su bardağı su
2 yemek kaşığı elma sirkesi
5,5 su bardağı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
Şerbeti için:
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Üzeri için:
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz Antep fıstığı ya da ikiye bölünmüş ceviz

Yumurtaları karıştırma kabına kırın. İçine biraz tuz ekleyip elinizle karıştırın.
Süt, yoğurt, ayçiçeği yağı, su ve elma sirkesini ilave edip hepsini yeniden karıştırın.
Azar azar unu ilave ederek yoğurmaya başlayın ve toparlanana kadar doğurun.
Mısır nişastasını da ekleyip düz bir zeminde bastıra bastıra yoğurmaya devam edin.
Hamuru 12 bezeye ayırıp hafifçe unladıktan sonra tepsiye yerleştirin.
Üzerini temiz bir bezle örtüp mayalanması için oda sıcaklığında 3-4 saat kadar bekletin.
Tatlının şerbetini hazırlayın. Su ve toz şekeri karıştırıp kısık ateşte kaynamaya bırakın.
Kıvam alan şerbeti soğuması için kenara alın.
Bezeleri unladığınız tezgahta ya da hamur tahtasında incecik açın.
Yufkayı dörde bölüp geniş kısmından başlayarak oklavaya sarın. İki kenarından büzüp ortada toplayın ve yufkayı oklavadan çekip çıkarın.
Yufkaları tepsiye yuvarlak şekilde yerleştirin. Bütün hamurlara aynı işlemi yapın.
Tereyağı eritin, ayçiçeği yağını da ekleyip karıştırın ve süzün. Yağı tatlıların üzerine gezdirin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Tepsiyi 20-25 dakika kadar fırınlayın.
İlk sıcaklığı çıkınca tepsiden alıp servis tabağına yerleştirdiğiniz tatlıların üzerine şerbeti gezdirin.
Tatlıların ortasına dövülmüş antepfıstığı serpin.

© lezzetler.com tarif no:144670 • adı:Bülbül Yuvası • gönderen:mavi geyik • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:43