



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

200 gram erimiş margarin
1 çay bardağı yoğurt
2 yumurta (1 tanesinin sarısı üzerine)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Bir miktar un
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu(kaynamaya yakın sıkılacak)
Süslemek için:
Ceviz
Toz tarçın.(İsteğe göre fıstık da olabilir)

Bülbül yuvası tatlısı için önce margarini eritin. Ardından yoğurt, yumurta, vanilya, kabartma tozu ve un ile kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Vaktiniz varsa hamuru 10 dakika dinlendirin.

Hamur dinlendirirken şerbeti kaynatın.

Dinlenen hamur iki parçaya bölün ve merdane yardımı ile açın. Hamuru çay bardağı ile yuvarlak kesin. Bir yuvarlağın ortasını da ufak bir kapak yardımı ile kesin. Yuvarlak hamurun üzerine ortasını kestiğiniz hamuru koyun. Yani ortasının boş olması gerekiyor. Bu şekilde tüm hamuru bitirin ve yağlı tepsiye dizin.

Ardından yumurta sarısını sürün. Üzeri kızarana kadar 180 derece ısıtılmış fırında pişirin. Piştikten sonra soğuk şerbeti üzerine dökün.

Tarçın ve cevizi karıştırarak üzerini süsleyebilirsiniz. Bülbül yuvası tatlısı hazır.

