



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BÜLBÜL YUVASI

200 gram margarin
2 yumurta
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı irmik
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 su bardağı un
Ceviz / fındık
Şerbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
1 tane limon

Derin bir kaba margarini alıp biraz eritin.
Margarine bir tam bir de yumurta akını boşaltıp karıştırın.
Üstüne pudra şeker, kabartma tozu, irmik ve vanilyayı alıp karıştırın.
Karışıma un ekleyip hamuru hazırlayın ve yoğurun
Hamuru merdane ile bir parmak kalınlığında açın.
Çay bardağı ile yuvarlak hamur parçaları kesip bu hamur parçalarını tepsiye yerleştirin.
Ortasına fındık veya ceviz yerleştirin.
Yumurta sarısını hazırladığınız tatlıların üzerine sürün.
Önceden ısıtılmış 180 dercelik fırında kızarana dek pişirin.

