



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

<https://www.milliyet.com.tr>

1 adet yumurta
1 paket tereyağı
1,5 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 kase ceviz
Yaklaşık 3,5 su bardağı un
Şerbeti için:
4 su bardağı su
3,5 su bardağı toz şeker
3 diş limon tuzu

Şerbeti için:

Bir tencere içerisine 4 su bardağı su ve 4 su bardağı toz şeker koyun. Şeker eriyene kadar karıştırın.

Eğer bu sırada karıştırmayı yapmazsanız şerbetiniz daha çabuk şekerlenir.

Şerbetiniz kaynamaya başladıktan sonra altını kısın.

3 diş limon tuzunu şerbeti ocaktan almadan 15 dk önce ekleyin.

Eğer limon tuzunu, şerbeti ocaktan almadan hemen önce eklerseniz, şerbet şekerlenir.

Şerbetiniz olduktan sonra ocaktan alıp, soğumaya bırakın.

Hamuru için:

Bir tava içerisine 250 gr tereyağı koyun. Ocak üzerine alıp, eritin.

Ardından erittiğiniz margarini soğumaya bırakın.

Daha sonra soğuyan margarini derin bir kaba dökün.

Üzerine kalan malzemeleri de ekledikten sonra kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Merdane ile yarım santimden biraz daha ince açın. Çay bardağınızla yuvarlaklar çıkarıp tepsinize dizin.

Daha sonra ikinci hamuru da aynı şekilde açıp çay bardağınızla yuvarlaklar çıkartın.

Yuvarlakların ortasını küçük yuvarlak bir kapakla kesip, çıkarın.

1. hamurdan fırın tepsisine dizdiğiniz yuvarlakların üzerine yumurta akı sürün.

2. hamurda elde ettiğiniz ortası kapakla kesilmiş yuvarlakları da fırın tepsisindeki yumurta sarısı sürdüğünüz yuvarlakların üzerine yapıştırın.

Daha sonra her hamur parçasının kenarlarına ve ortasına yumurta akını sürün her bir yuvarlağa yarım ceviz yerleştirin.

Cevizlerin üzerine yumurta akı sürün.

Üzeri kızarıncaya kadar 160 derece ısıtılmış fırında pişirin.

Fırından çıkarın 5 dakika bekleyin ilk sıcaklığı geçsin soğuk şerbeti dökün.

