



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

Yarım kg. un,
3 adet yumurta,
1 ay bardağı süt,
1 ay bardağı sıvı yağ,
1 tutam tuz,
3 orba kaşığı yoğurt,
1 kase nişasta.
İçine:
Yarım kg. ceviz.
Üzerine:
1 paket margarin,
7 su bardağı tozşeker,
8 su bardağı su,
yarım limon.

Ön hazırlık olarak, 8 su bardağı suyu, 7 su bardağı tozşeker ile kaynatın. Daha sonra içine yarım limon sıkıp, şerbeti soğumaya bırakın. Başka bir kaptaki yarım kg. un, 3 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ, bir tutam tuz, 3 çorba kaşığı yoğurdu bir kabin içinde karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Daha sonra hamurdan 30 parça koparıp her bezenin üzerine nişasta serpip yufka açın. Açılan yufkaların içine ceviz serpin. Yufkayı oklavaya sarın. Daha sonra oklavanın üzerinde yufkayı ikiye kesin. Kesilen yufkaları oklavada büzerek sıyırıp, uçlarını birleştirin. Hazırladığınız bülbül yuvalarını tepsiye dizin. 1 paket margarin eritip bülbül yuvasının üzerinde gezdirin, önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Tatlıları fırından aldıktan sonra önceden hazır-, ladığınız şerbeti, bülbül yuvasının üzerine dökün.