



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

Nevin Halıcı

- 1 ölçü baklava hamuru
- 1 ölçü baklava haşlama yağı
- 1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı veya sadeyağ
- 1 ölçü baklava şurubu
- 1 ölçü istenilen iç

Baklava hamuru hazırla, yumurta büyüklüğünde bezeler tut. Yufka aç. Önce dörde, sonra tekrar dörde bölerek sekiz parça elde et. İç kısmını biraz içine kıvr. Kalem inceliğinde çubukla sar. İki sarınca boydan boya iç koy, sonuna kadar sar. İki elle hamuru çubuğun ortasına büzerek topla. Çubuğu yavaşça çek. Büzülmüş yufkayı halka şeklinde yuvarla, erimiş yağla yağlanmış tepsiye yerleştir. Haşlanmış yağını üzerine gezdir, pişir. Tatlı soğuyunca, sıcak şurubu dök. Soğuyunca sofraya çıkar.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.11.2024