



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

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

8 yaprak Unlum baklava yufkası
1 paket Kerem ballı kaymak (200 g)
1 paket Simbat kavrulmuş fındık (150 g)
8 çorba kaşığı Şafak toz şeker
3 çorba kaşığı Pervin tereyağı
Nar
Nane

3 çorba kaşığı tereyağını bir sos tenceresinde eritin ve kenarda bekletin.

Tereyağı erirken üzerinde oluşan köpüğü mutlaka alın.

1 paket kavrulmuş fındığı mutfak robotunda çekin.

1 tane baklava yufkasını tezgâha serin ve üzerini yağlayın.

Ardından her yaprağa 1 çorba kaşığı olacak şekilde toz şeker serpin.

Üzerine yaklaşık 1-2 çorba kaşığı fındık serpip tercihen ince bir oklavayı kendinize yakın kenara koyup yufkayı etrafına dolayın. Doladıktan sonra yufkayı iki ucundan ortaya itip büzün.

Büzdüğünüz yufkanın bir ucunu yuvarlak bir şekil elde edinceye kadar kendi etrafında döndürün.

Kalan tereyağını bülbül yuvalarının üzerine sürün ve 170 derecelik fırında yaklaşık 15 dakika renk alıncaya kadar fırınlayın.

1 paket ballı kaymağı kendi kabında karıştırıp bülbül yuvalarının üzerine yerleştirin.

Fındık, nar tanesi ve minik nane yapraklarıyla süsleyince tatlıınız hazır.

