



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

1 ay bardağı süt.
1 ay bardağı sıvı yağ.
50 gr tereyağı.
1 adet yumurta.
1 tatlı kaşığı elma/üzüm sirkesi.
Nişasta.
Yarım ay kaşığı tuz.
1 tatlı kaşığı limon suyu.
1 yemek kaşığı yoğurt.
Yaklaşık 4 su bardağı un.
zeri için:
250 gr tereyağı.
şerbeti için:
4 su bardağı su
3-4 damla limon suyu
4 su bardağı toz şeker.

Bir yoğurma kabına yoğurt, süt, yumurta, sıvı yağ, eritilen tereyağı, limon suyu, sirke ve tuz eklenerek karıştırılır. zerine un peyderpey eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamur yumuşak kıvamlı olmalı. Hamur tezgahın üzerine alınarak toparlanır. Sonra eşit büyüklükte 8 parçaya kesilerek bezeler haline getirilir. zeri strelenir ve ortalama 30 dakika buzdolabında dinlendirilir. Sonra bezeler nişasta yardımı ile açılır. Açılan yufkanın ince olması gerekir. Açılan yufka 4 eşit parça halinde kesilir. zerine çekilmiş ceviz serpilir. Her parça tek tek ince bir oklava aracılığıyla 2 cm sarkacak şekilde sarılır. İki ucundan ortaya doğru çekilerek hamur büzülür. Sonra oklava çıkartılır ve hamurun iki ucu birleştirilerek daire şekline getirilir. Oklavaya sarılmayan 2 cm'lik kısım birleştirildiğinde hamurun taban kısmını oluşturacak şekilde tepsiye yerleştirilir. Tüm bezeler bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. zerine eritilen ve köpüğü alınan tereyağından her yere gelecek şekilde gezdirilir. Tatlı önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında, hem altı hem de üstü kızarana kadar ortalama 90 dakika kızartılır. şerbeti için tencereye su ile şeker alınarak karıştırılır ve kaynamaya bırakılır. şerbet kaynadıktan sonra limon suyu eklenir ve ortalama 15 dakika daha kaynatılır. Tatlı güzelce kızardıktan sonra fırından alınır ve şerbet ile birleştirilir (hem baklavanın hem de şerbetin sıcak olması gerekir). Servis yapmadan önce tatlıların ortası fıstık ya da ceviz ile doldurulabilir.



© lezzetler.com tarif no:173689 • adı:Bülbül Yuvası • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:03