



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜLBÜL YUVASI

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

Hamur için:

200 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 paket kabartma tozu

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta

1/2 çay bardağı irmik

1/2 çay bardağı yoğurt

4-4,5 su bardağı un

Şerbet için:

2 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

3-4 damla limon suyu

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 su bardağı ceviz

İlk olarak, geniş bir karıştırma kabında oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı, kabartma tozu ve sıvı yağı bir araya getirin.

Ardından, yumurtayı ekleyin ve malzemeleri güzelce karıştırın.

İrmik ve yoğurdu ekleyerek karışıma homojen bir kıvam elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Unu azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ve avucunuzda yuvarlayarak küçük toplar oluşturun. Bu topların iç kısmını açın ve bu bölgeye cevizleri ilave edin.

Hazırladığınız topları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Bu sırada, şerbet için toz şekeri ve suyu bir tencereye alarak kaynatın.

Kaynamaya başlayan şerbetin içine limon suyunu damlatın ve kısık ateşte biraz kaynatın.

Fırından çıkan sıcak tatlıların üzerine hazırladığınız şerbeti soğukken dökün ve şerbetin iyice çekmesi için bekletin.



