



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

Tatlı için:

3 su bardağı un (kontrollü eklenmeli)

1 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

Yarım çay bardağı süt

1 çay kaşığı sirke (tatlıyı çıtır hale getirir)

Yarım çay kaşığı tuz

Hamuru açmak için:

Buğday nişastası

Üzeri için:

Ceviz veya antepfıstığı (isteğe göre)

100 gram tereyağı

Şerbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı toz şeker

3-4 damla limon suyu

3 su bardağı suyu ve 3 su bardağı şekeri bir tencereye alın.

Orta ateşte karıştırarak kaynamasını bekleyin.

Kaynamaya başladıktan sonra altını kısarak yaklaşık 10-15 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

Şerbetin kıvamı koyulaştığında, birkaç damla limon suyu ekleyin ve bir iki dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Şerbeti bir kenara koyarak tamamen soğumasını bekleyin.

Derin bir kaba yumurta, yoğurt, sıvı yağ, süt, sirke ve tuzu ekleyin.

Karışımı güzelce çırpın ve azar azar unu ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Hamuru pürüzsüz, kulak memesi yumuşaklığında olacak şekilde yoğurun.

Hamur çok sert olmamalıdır; bu, açma işlemini kolaylaştırır.

Hamurun üzerini kapatarak 15-20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamuru eşit büyüklükte bezelere ayırın.

Her bezeyi nişasta yardımıyla çok ince olacak şekilde açın.

Hamurları mümkün olduğunca ince açmaya çalışın.

İncelik tatlının çıtır yapısını artıracaktır.

Açtığınız yufkanın kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın.

Sardıığınız rulodan küçük parçalar kesin ve ortasını parmağınızla bastırarak yuva şekli verin.

Hazırladığınız yuvaları yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Her bir yuva çukuruna bir parça ceviz veya fıstık koyun.

Tereyağını eritip tatlının üzerine gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika kadar, üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğumuş şerbeti gezdirin.

Tatlıyı birkaç saat bekleterek şerbeti tamamen çekmesini sağlayın.

Üzerini yeşil toz fıstık veya iri ceviz parçalarıyla süsleyerek sunabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180753 • adi:Bülbül Yuvası • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 10:42