



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

Hamur İçin:

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Süt

1 Çay Bardağı Ayçiçeğkyagi

Yarım Çay Bardağı Su

Alabildiğince Un

Bir Tutam Tuz

Üzerine dökmek için:

1 Çay Bardağı Siviyağ

200 gr Margarin

Serbeti için:

Dört Buçuk Su Bardağı Seker

3.5 Su Bardağı Su

1/4 Limon

İçi için:

150 gr Ceviz İçi

Açmak İçin

1 Paket Nisasta

1 Su Bardağı Un

Genis bir kaba 2 adet yumurtayı kiralım. İçine 1 çay bardağı sütü, 1 çay bardağı sivi yağı, yarım çay bardağı suyu ve 1 tutam tuzu ilave ederek karistiralım. Bu malzemenin alabileceği kadar unu azar azar ilave edelim. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene dek yoguralım. Hamurdan ceviz irilğinde bezeler koparalım. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek 2 saat bekleteliin. Nisastayı 1 su bardağı un ile karistiralım. Sert bir zemine nisastalı un karisimından serpelim. Bezeleri bu karisimin üzerine koyalım. Üzerine de nisastalı karisimdan serpererek, çok ince bir oklava ile yufkaları açalım. Açılan her yufkayı temiz bir bez üzerinde 5 dakika bekletelim. 5 dakika sonra açtığımız yufkayı ortadan keserek, üzerine ceviz serpelim. Yufkayı oklavaya sararak, iki ucundan ortaya doğru büzelim. Oklavayı yufkanın şeklini bozmamak için yavaş yavaş çıkaralım. Büzülen yufkayı 8 santim aralıklarla keselim. Her parçanın iki ucunu birleştirip yagsiz tepsiye dizelim. Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayıp yan yana ve aralıksız bir şekilde tepsiye yerlestirelim. Yufkaların üzerine dökmek için, tavaya margarin alıp eritelim. İçine sivi yağı da ilave ederek, 2 dakika kaynatalım. Yağı atesten alıp yufkaların üzerine bir kasık yardımıyla gezdirelim. Önceden isitilmiş fırında hamurun üzeri kızarana dek pisirelim. Tepsiyi fırından alıp tatlimizi sogutalım. Serbet için, su ve sekeri kaynatalım. Serbetin hazır olmasına yakın limonu da ilave edelim. İltığımız serbeti bir kepçe yardımıyla tatlinin üzerine gezdirelim. Serbetini emdikten sonra baklavaları servis tabağına alalım. Ortalarına antepfistigi serpererek servis yapalım.

[ML@ Bülbul Yuvası için tıklayın](#)