



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

- 2 Adet yumurta (birisinin beyazı tatlının üzerine sürmek için ayrılır)
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Su Bardağı yuvarlak kalıp
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 4 Adet karanfil
- 4 Adet şeker
- 1 Birkaç Damla limon suyu
- 1 Paket kabartma tozu
- 250 Gr Sana Hamurışı

SANA HAMURİŞİ Margarinini eritilip içine sıvıyağ, yoğurt, sirke, yumurta, kabartma tozu ve un karıştırılarak yoğurulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Hamur merdaneyle veya el ile düzgün bir zeminde 1cm.kalınlığında açılır. Bardak veya kalıpla hamur kesilir.Kesilen yuvarlar hamur tekrar küçük kalıp veya kapakla tekrar kesilir. Hamurun yarısı büyük yuvarlak yarısı küçük yuvarlak kalıpla kesildikten sonra,Büyük yuvarlak hamurun üzerine daire şekli verilmiş diğer hamur konulur. Yağlanmış tepsiye aralıklarla dizilip ayırdığımız yumurta sarısı üzerlerine sürülür.Ortalarına ceviz koyup 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirilir. Şerbeti: Önceden şeker,suve karanfille kaynatılır.Söndürmeye yakın limon suyu ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Fırından çıkan tatlıya soğuk şerbet dökülerek beklemeye bırakılır.