BÜLBÜL YUVASI

2 adet yumurta
1 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
yeterince tuz
4 su bardağı baklavalık un
200 gram ceviz
1,5 paket tereyağı
250 gram nişasta
Şerbeti için:
5 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Elenmiş unun ortasını açalım, içine yumurtaları, sütü, sıvıyağı, sirkeyi, 1 tutam tuzu ekleyip, özlü bir hamur yapalım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirelim. Bezeleri, nişasta serpilmiş bir zemine koyup üzerlerine nişasta serpelim, mümkün olduğunca ince yufkalar açalım. Açtığımız her yufkayı temiz bir bez üzerinde 5 dakika bekletip hafifçe kurumasını sağlayalım. Açtığımız bir yufkanın üzerine dövülmüş ceviz serperek yufkayı yarıdan keselim. Yarım yufkalardan birini oklavaya saralım. Yufkayı iki ucundan büzerek oklavayı içinden çekip çıkaralım. Yufka rulosunun 2 ucunu birleştirip yuva gibi olmasını sağlayalım. Yufkaların diğer yarısını da aynı şekilde hazırlayalım. Bütün bezeleri aynı şekilde hazırlayıp yan yana ve aralıksız şekilde hafifçe yağlanmış tepsiye dizelim. Yağı eritip 1 dakika kaynatalım. Kaynar haldeki yağı kaşık yardımıyla yufkaların üzerine gezdirelim. Baklavayı, 170 derece ısılı fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Şekeri,suyu, limon suyunu birlikte 10 dakika kaynatarak ateşten alalım. Baklavayı fırından alıp iyice soğutalım. Üzerine ılık şerbeti gezdirelim. Baklava, şerbetini emene dek tepsinin üzerini kapalı tutalım.

ML® Kuş Yuvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7712 • adı:Bülbül Yuvası • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:38