



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

200 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı sıvıyağ
1 Paket nişasta
2 Adet yumurta
1 Çay Bardağı süt
1 Tutam tuz
1 Çay Bardağı ayçiçekyağı
4,5 Su Bardağı şeker
1 Su Bardağı un
150 gr ceviz içi
3,5 Su Bardağı su

Geniş bir kaba 2 adet yumurtayı kırılım. İçine 1 çay bardağı sütü, 1 çay bardağı sıvı yağı, yarım çay bardağı suyu ve 1 tutam tuzu ilave ederek karıştırılım. Bu malzemenin alabileceği kadar unu azar azar ilave edelim. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde bezeler koparalım. Bezelerin üzerine nemli bir bez örterek 2 saat bekletelim. Nişastayı 1 su bardağı un ile karıştırılım. Sert bir zemine nişastalı un karışımında serpelim. Bezeleri bu karışımın üzerine koyalım. Üzerine de nişastalı karışımdan 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 yağsız tepsiye dizelim. Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayıp yan yana ve aralıksız bir şekilde tepsiye yerleştirelim. Yufkaların üzerine dökmek için, tavaya margarini alıp eritem. İçine sıvı yağı da ilave ederek, 2 dakika kaynatalım. Yağı ateşten alıp almaz yufkaların üzerine bir kaşık yardımıyla gezdirelim. Önceden ısıtılmış fırında hamurun üzeri kızarana dek pişirelim. Tepsiyi fırından alıp tatlımızı soğutalım. Şerbet için, su ve şekeri kaynatalım. Şerbetin hazır olmasına yakın limonu da ilave edelim. Ilıttığımız şerbeti bir kepçe yardımıyla tatlının üzerine gezdirelim. Şerbetini emdikten sonra baklavaları servis tabağına alalım. Ortalarına antepfistiği serpererek servis yapalım.