



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

300 Gr Sana Klasik

1 Su Bardağı su

1 Yemek Kaşığı limon suyu

2 Adet yumurta

1 Kahve Fincanı nişasta

1 Su Bardağı dövülmüş ceviz

1 Çay Kaşığı tuz

4 Su Bardağı toz şeker

5 Su Bardağı un

3 Su Bardağı su

Unu tezgaha dökün, ortasını havuz gibi açın ve içine yumurtaları kırın, ardından tuz ve su ilave edip iyice yoğurun. Hamuru hazır hale gelince 10 parçaya ayırın. Her bir parçayı tezgahta oklava yardımı ile açın. Yufkaları açarken hamurun yapışmaması için üzerlerine nişasta serpiştirin. Yufkaları açtıktan sonra her birinin üzerine ceviz içi serpiştirin. Daha sonra yufkaları oklavaya sarın. Yufkaları oklavada iki ucundan ortaya doğru çekerek büzün, ardından oklavayı çıkarın ve hamuru 2 parçaya bölün. Hamurların 2 uçlarını birleştirip daire şekline getirin, daha sonra her birini yağladığınız tepsiye yerleştirin. Tatlıların üzerinde erimiş margarini gezdirin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Şerbeti için şeker ve suyu tencerede kaynatın, ocaktan almadan önce limon suyu ilave edip karıştırın. Tatlılar fırından çıktıktan sonra üzerine ılık şerbeti dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.