



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÜLBÜL YUVASI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet kabartma tozu
- 1 Çay Fincanı sıvı yağ
- 4 Şu Bardağı şeker
- 1 Çay Bardağı Yoğurt
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 5 Şu Bardağı su
- 4 Su Bardağı un
- 1 Kase ceviz
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı sirke

Yumurthanın beyazını ayır ceviz şeker ve suharıcında, butun malzemeleri derin bir kabın içine koy kulak memesi yumuşaklığında yogur, ve kalın bir şekilde hamuru açalım berdakla keselim yumurthanın beyazını fırça yardımı ile surelim ve bidaha hamur acıp çay bardağı ile keselim onuda su kapaa ile delik acalım ve yarım cevizleri ortalarına yerleştirelim üzerine tekrar yumurta beyazı surup 175 dc fırına sürelim, ayrı bi yerde şerbetini hazırlıyalım 5 bardak su ile 4 bardak şerbeti kaynatalım ve servise hazırlıyalım.