



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BÜLBÜL KONAĞI

100 Gr Sana Hamurışı
3 Su Bardağı un
1 Yemek Kaşığı şerbet için limon suyu
1 Paket vanilya
0,5 Su Bardağı süt
1 Su Bardağı üzeri için ceviz içi
2 Su Bardağı ŞERBET İÇİN SU
2 Çorba Kaşığı üzeri için tahin
0,5 Su Bardağı irmik
2 Su Bardağı şerbet için toz şeker
1 Adet yumurta

Şerbet için şeker ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın.Üzerine limon suyu ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın.Hamur için derin bir kapta un irmik ve vanilyayı karıştırın.Üzerine süt yumurta ve margarini ekleyerek yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelen hamuru 15-20 dakika dinlendirdikten sonra ikiye bölün. Hafifçe unladığınız tezgahta yaklaşık 40 santimetre çapında 2 ayrı yufka şeklinde açın. Geniş bir su bardağı ağzıyla keserek yuvarlak hamurlar oluşturun.Bu hamurların yarısının ortasını da 1 çay bardağı ağzıyla keserek ortası boş çemberler elde edin.yuvarlak hamurların üzerine tahini fırçayla sürün.Üzerine içi boş çember hamurları oturtun.Ortasında kalan boşluğa da ceviz içi koyun.Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirdiğiniz bülbül konaklarını 175 derece ayarlı fırında üzerleri sararınca kadar pişirin.Fırından çıkarıp henüz sıcakken üzerine soğuk şerbeti dökün. Çektikten sonra servis yapın.