



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BÜLBÜL YUVASI

2 Çorba Kaşığı İrmik
1 Paket Kabartma Tozu
150 Gr Margarin
3 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri
1 Paket Vanilya
1 Çay bardağı Yoğurt
2 Adet Yumurta
Un
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
3.5 Su bardağı Su
3.5 Su bardağı Toz Şeker
Üzeri İçin:
Ceviz
Tarçın

Kanştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Yumuşak margarini üzerine koyup irmiği, kabartma tozunu, yoğurdu, vanilyayı döküp karıştırıyoruz. Pudra şekeri ve un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlıyoruz. Tezgâhın ve hamurun üzerine un serpip merdaneyle kurşun kalem kalınlığında açıyoruz. Geniş ağızlı bir çay bardağıyla hamurlardan daireler kesiyoruz. Hamurların yarısını yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Kalan hamurların ortasını bir tuzluk kapağı, gazoz kapağı veya buna benzer bir kalıpla keserek çıkartıyoruz. Hamurların ortasından çıkan parçaları toplayıp yeniden açarak aynı şekli verebilirsiniz. Ortası boşalıp halka hâline gelen hamurları tepsideki hamurların üzerine koyup elimizle hafifçe kenarlarını bastırıyoruz. Üzerlerine fırça yardımıyla yumurta şansı sürüp önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Tatlımızı fırından aldıktan sonra malzemelerini kanştırarak kaynatmış sıcak şerbetle buluşturup yuvaların içini ceviz tarçın karışımıyla dolduruyoruz. Daha sonra üzerine bir tepsi kapatıp kapanmış ama ılık olan fırında şerbetini çekene kadar bırakıyoruz. Daha sonra tepside servis tabağına alarak ikram ediyoruz.



