



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KUŞ YUVASI

Elif Korkmaz

1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı yoğurt
1/2 limonun suyu
1/2 çay kaşığı tuz
400 gr. ceviz
1/2 su bardağı nişasta
Şerbeti:
2 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Un, yumurta, yoğurt, limon suyu, tuz ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Nişastayla açın, dövülmüş ceviz serpin. Rulo şeklinde sarın ve dilimleyip tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağı dökün. 200 derece fırında pişirin. Su ve toz şekeri kaynatın, limon suyunu da ekleyip bir-iki taşım daha kaynatın. Sıcak şerbeti soğuk tatlıya dökün.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021