



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL SULU BÜLBÜL YUVASI

Ayşe Tüter

6 adet milföy hamuru
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 orba kaşığı şeker
1 kahve fincanı gül suyu
ŞERBETİ:
2 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 limon suyu
1 limon kabuğu rendesi

Milföy hamurunu ortadan ikiye bölüp bir parçasına ceviz, şeker, tarçın koyun ve karıştırın. Hamurların üzerine koyup gül şeklinde sarın ve tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik kızgın fırında pişirin. Üzerine soğuk şerbet dökün. Ortalarına bir çorba kaşığı gül suyu koyup süsledikten sonra servis yapın.

Not: Şerbet malzemesini 15 dk. kaynattıktan sonra soğutun.