



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM LABNELİ KARADUT SOSLU BÜLBÜL YUVASI

1 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gr İçim Tereyağı
Un
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Yumurtanın sarısı ve beyazını birbirinden ayırın. Sarısı ile diğer malzemeleri karıştırıp yoğurun. Kulak memesi kıvamında olsun.

Hamuru 1 cm kalınlığında açın ve bir su bardağı yardımıyla yuvarlak yuvarlak kesin. 200 derece fırında 25 dakika üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan şerbeti soğuk bülbül yuvarlarının üzerine dökün üzerine içim labne sürün ve üzerine karadut marmeladını sürün.

