



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANARYA YUVASI

1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Açmak için:
1 kase nişasta
İçi için:
1 kase dövülmüş ceviz
İçi ve üzeri için:
1 paket tereyağı
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Daha sonra hamur malzemesi ile kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, nişasta serpererek olabildiğince ince açılır. Yüzeyine 1 tatlı kaşığı kadar erimiş tereyağı gezdirilir, ceviz serpilir, fazla sıkı olmayan rulo yapıldıktan sonra gül börek gibi kendi etrafında sarılır. Yağlanmış tepsiye aynı şekilde hazırlanmış tatlılar aralık vermeden yerleştirilir. Üzerine kalan tereyağı gezdirilir. 180 derece fırında kızarana dek pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir.

[ML® Kuş Yuvası için tıklayın](#)