



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BÜLBÜL YUVASI

80 gr tereyağı
1 fincan şeker
1 çay kaşığı limon
2 tuzsuz yufka
50 gr Antepfıstığı
1/2 çay kaşığı gülsuyu

Ortalarından kesilen VE ikiye katlanıp yuvarlak kısımları kesilerek dikdörtgen haline getirilen yufkaların her bir parçası masanın üzerine yayılarak temiz bir fırça ile üzerlerine tereyağı sürülür. Temizlenip ayıklanan Antep fıstıklarının yarısı düz bir tahta üzerinde bıçakla küçük küçük parçalar halinde doğranır ve bir kenara ayrılır. Fıstığın geri kalan kısmı ise bir havanda dövülüp toz haline getirilir, iki çay kaşığı şeker konularak karıştırılır.

Bu karışım yufka dikdörtgenlerinin birer kenarına serpilir, yufkanın kenarı katlanarak örtülür ve bu kısma tekrar tereyağı sürülür. Yufka parçaları fıstıklı taraf üstte kalacak biçimde, iki elin yardımıyla, devşirilir, kuş yuvasına benzer bir şekil meydana getirilerek sürülmüş bir tepsiye oturtulur. Tereyağının geri kalan kısmı tekrar bülbül yuvalarının üzerlerine sürülür. Fırına konur, renkleri çok açık kahverengi oluncaya kadar bırakılır. (Evde fırın yoksa çarşı fırınına gönderilmelidir.) Bülbül yuvaları fırından çıkarıldıktan sonra ortalarına, daha önce hazırlayıp bir kenara konulan 2 fincan su ile koyu-laşuncaya kadar kaynatılıp hazırlanan ve ılıklaştıktan sonra gülsuyu katılan şerbet bir cezve yardımı ile üzerlerine dökülür. Yarım saat kadar bekletildikten sonra servis yapılır.

[ML® Kuş Yuvası için tıklayın](#)