



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BÜLBÜL YUVASI

Elif Korkmazel

30 adet hazır baklava yufkası
1 su bardağı kıyılmış ceviz
200 gram kaymak
3 çorba kaşığı kıyılmış fıstık
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
Şerbeti için:
2 subardağı şeker
2 subardağı su
yarım limon suyu

Baklava yufkasından 5 yaprak masaya açın üzerine ceviz, kaymak karışımından biraz koyun oklavaya sarın büzerek oklavadan çıkartın, ikiye bölüp yuvarlak şekil verin fırın tepsisine dizin. Tüm yufkaları aynı şekilde tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağı gezdirip 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 35 dakika kızarana kadar pişirin. Bu arada şerbetini yapın 5 dakikaya kaynatın, limon suyu ekleyip soğutun. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp fıstıklarla süsleyin.