



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KUŞ YUVASI

2 yufka
4 yaprak milföy hamuru
1 su bardağı ceviz içi
1 ay kaşığı tarçın
2 yumurta akı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Milföy hamurunu oda sıcaklığına getirip birbirine yapıştırın ve ince bir şekilde açın. Yufkayı yayın ve üzerine de milföy hamurunu serin. Tekrar yufkayı üzerine kapatıp oklava ile üzerinden geçirin. Biraz inceltin. Cevizi ve şeker bir kapta karıştırın.  zerine yumurta da cevizlerin ilerine akılarıyla karıştırıp bu harcı açtığınız hamurun üzerine yayın. Rulo şeklinde sarıp kesin. Ve tekrar rulo yapın. Kesin, bu şekilde hamur bitinceye kadar bu işlemi yapın. Bu uzun şeritleri dilimlere ayırın. Tepsiye dizin. Fırında 200 derecede kızarıncaya kadar 30 dakika pişirin. Şerbetini yapın ve fırından çıkan tatlının üzerine döküp şerbetini çektirip servis yapın.