



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ YUVASI

Hamuru için:

3 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 çorba kaşığı yoğurt

2 su bardağı un

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Şerbeti için:

3 su bardağı su

2 su bardağı şeker

Öncelikle şerbetini hazırlayın ki bir yandan soğumaya bırakın. Bunun için şeker ve su bir tencerede kaynatılıp soğumaya bırakılır. Bu hamur için gereken malzemeleri bir kabin içinde yoğurun. Hamuru unlanmış zeminde açıp yuvarlaklar şeklinde kesip şekil verin ve yağın içine alıp kızartın. Kızaran hamurları tepsiye yerleştirin, soğuk şerbetin içine atıp çıkartın. Servis tabağına üst üste dizip üzerine biraz daha şerbet ekleyip dinlendirin. Gül şekli vererseniz daha keyifli olacaktır. Üzerine pudra şekeri de serpip servis yapılabilir.

