



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ YUVASI

8 yumurtanın sarısı
1/2 kilo toz şekeri
1/4 litre su
150 gram tereyağı veya margarin
250 gram kaymak

Toz şekeriyle suyu kaynatıp kestirerek ateşten indirmeli ve iyice soğumaya bırakmalı. Beri yanda yumurtaların sarılarını porselen bir kâsede iyice çırparak köpürtmeli ve sicim gibi ince akıtabilmek için çay demliği biçimindeki bir kaba boşaltmak Tereyağını çok derin bir tavada iyice kızdırmalı. Sonra ince tahta veya alüminyum bir çubuğu ele alıp bir yandan bu çubuğu yağın içinde çabuk çabuk çevirirken öbür yandan da kaptaki köpürtülmüş yumurtayı çubuğun ucuna doğru sicim gibi ince ve azar azar akıtmalı. Çubuk çevrildikçe kızgın yağa akıtılan yumurtanın sarısı tel tel bir hal alıp kızaracak ve ortası çukur bir kuş yuvasına benzeyecektir. Kızarıp kuş yuvası biçimini alan köpürtülmüş yumurtayı bir kevgirle yağdan süzerek çıkarmalı ve soğuk şurubun içine atmalı. Böylece eldeki malzemeyi birkaç defada kızartıp şurubun içine atmalı. Kuş yuvaları şerbeti iyice çekip soğuyunca birer delikli pay küreğiyle şerbetten çıkarıp tabaklara koymalı. Kuş yuvalarının ortalarına çırpılmış kaymaktan birer parça oturtmalı ve sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Kuş Yuvası için tıklayın](#)