



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ YUVASI

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

2 su bardağı süt

0,5 su bardağı krema

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Bohça için:

100 g çiğ tel kadayıf

50 g tereyağı (eritilmiş)

0,5 su bardağı iri kırılmış antepfıstığı

12 adet baklavalık yufka

50 g tereyağı (eritilmiş)

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Süt ve kremayı bir tencereye boşaltın ve üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve limon suyunu ilave edin. 5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırını belirtilen derceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tel kadayıfları elinizle 5-6 cm uzunluğunda koparın. Çelik bir tavaya alın, kısık ateşte karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Ocaktan alıp soğutun. Üzerlerine eritilmiş tereyağını dökün ve karıştırın. Antep fıstığını ekleyin ve tekrar karıştırın.

3 adet yufkayı aralarına tereyağı sürerek üst üste koyun. 12 cm çapındaki bir kase yardımı ile 4 adet daire kesin. Ortasına 1-2 tatlı kaşığı Antep fıstıklı kadayıf koyun. Üzerine 1-2 tatlı kaşığı keşkül koyup yufkanın ucunu kese şeklinde toplayıp birleştirin. Kalan yufkaları da üçlü olarak aynı şekilde üst üste koyarak kesin ve doldurun.

Yağlanmış fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Üzerine şurubu dökün, antepfıstığı ile süsleyerek ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

