



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞ YUVASI

Gülcan Gül

Hamur:

4 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1/2 paket yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 su bardağı sıvı yağ

Sıvıyağ ya da eritilmiş margarin (hamuru yağlamak için)

İç için:

3 adet patlıcan (közlenmiş)

100 g beyaz peynir

1 tutam maydanoz

Sıvıyağ

Tuz

Karabiber

1 adet havuç

Üzeri için:

1 adet yumurta

Susam

Çörekotu

Öncelikle ılık su, maya, yağ ve tuzu yoğurma kabına alın. Maya suda çözüldükten sonra ununu ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek hamuru 15 dakika dinlendirin. İç harç için patlıcanları közleyip, iri parçalar halinde doğrayın. Havuçları rendeleyip az yağda soteleyin. Patlıcanı ilave edip biraz daha soteleyin. Tuzunu karabiberini ilave ettikten sonra beyaz peyniri ilk sıcaklığı çıktıktan sonra maydanozla birlikte dahil edin.

Dinlenmiş hamuru iki eşit parçaya bölün ve her parçadan sekiz beze ayırın. Sekiz adet bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açın ve aralarını yağlayın. Üst üste koyarak oklava yardımı ile çok ince olmayacak şekilde açın, kalan sekiz adet bezeye de aynı işlemi uygulayın. Elde ettiğiniz iki adet yufkayı dört eşit parçaya bölün yani 8 adet çeyrek yufka elde edin. Her yufkayı yuvarlak kısımlarından hafifçe çekerek uzatın, geniş kısımlarına patlıcanlı harçtan koyun ve uzunca rulo yapın. İki ucunu birleştirerek simit şeklini verin. Üzerine yumurta sürüp simidin kenarlarından bıçağın ucuyla kesikler atın. Çörek otu ve susam serpin. 180 derecelik ısıtılmış fırında pişirin.

İç harcı damak tadına göre patatesli, peynirli veya maydanozlu da olabilir.