



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ BÜLBÜL YUVASI

- 1 kaşık sana
- 5 adet Milföy hamuru
- 1 adet Elma Küp doğranarak
- 1 adet Ayva küp doğranarak)
- 1 kahve fincanı Kuru üzüm
- 1 çay bardağı Ceviz
- 2 tatlı kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 adet Yumurta

Milföy hamurlarının dört ucundan üçer santim içe doğru kesilir, bu uçlar üstü üstüne kapatılıp çanak şekli verilir. Elma ve ayvalar küp küp doğranarak kuru üzüm ceviz şeker ve tarçın karışımı bu çanak şeklindeki hamurların içine doldurulur üzerine yumurta sarısı sürülerek sana ile yağ alınmış tepsiye dizilerek 190 derece ayarlı fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir arzu edilirse servis ederken üzerine pudra şekeri de serpilebilir