



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAPAĞAN YUVASI

12 adet milföy hamuru  
1,5 su bardağı Antep fıstığı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Şerbet için:  
1,5 su bardağı şeker  
1,5 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Milföy hamurları ortadan ikiye kesilir. Kenarına Antep fıstığı konur, önce rulo yapılır, sonra iki ucu birleştirilerek simit şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 190 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir. Servis sırasında üzerine bol miktarda Antep fıstığı serpilir.