



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAMSA BÜLBÜL YUVASI

Necip Usta

1/2 kg. un (ekstra)

2 adet yumurta

12 gr. tuz

100-125 gr. su

1/4 kahve fincanı rafine yağı

Harcı:

250 gram çekilmiş ceviz veya yeşil fıstık (piştikten sonra servis ederken üzerine koyulacak)

Şurubu:

1 kg. şeker

250 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

2 çırpılmış yumurta, üzerine dore yapmak için

Şurubu için, şurup malzemesi hep beraber 2 dakika kaynatılır.

Unu elenmiş olarak mermerin üzerine koyup ortasını havuz gibi açınız. Bütün malzemeyi ilâve edip, elinizle karıştırarak bir hamur yapınız. Avucunuzun içi ve iki tabanınızla bir ileri bir geri yırt yırtta yoğurup yuvarlak uzunca bir hamur yapınız, hamurun 60 santim olduğunu kabul edelim. Hamurun 20 santimlik iki ucunu birbirlerinin üzerine katlayıp hamur uçlarını çapraz olarak kıvrık yerlerindeki dirseklerin içine sokunuz. Aynen iki elinizi çapraz vaziyette koltuk altınıza soktuğunuz gibi, sonra hamurun üzerine ıslatılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz ve devamlı uzunlamasına 2 avucunuzun tabanı ile çok kuvvetli ve seri olarak hamuru yoğurup tekrar aynı şekilde katlayıp aynı şekilde bez kapatarak 20 dakika daha dinlendirdikten sonra 2 kere daha aynı şekilde yoğurup katlayıp bez kapatıp dinlendiriniz ve bu sefer pürüzsüz ve düzgün olarak uzun ince bir şişe gibi hamuru açıp ikişer parmak genişliğinde ve hepsi mümkünse müsavi 60'ar gramlık 20 parçaya kesiniz ve kesik kısımlar alt ve üste gelmek üzere hafif nişasta serpik iki avucunuzun içi ile mermerden kaldırmadan hamuru sever gibi hafifçe yuvarlayıp üzerlerine bolca nişasta serpiniz ve 2'şer 2'şer üst üste koyup tabanınızla bastırarak yas-sıftırız. Alttakini tekrar üste çıkarıp tekrar bastırınız ve hepsini bastırdıktan sonra hamurların kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerlerine kalınca, ıslatılmış sıkılmış bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz. Sonra merdane ile devamlı kenarlarına bastırarak seri ve muntazam olarak kenarları devamlı daha ince olmak şartıyla 20 santim kutrunda teker teker açıp nişasta serperik üst üste 10 adedini diziniz ve geri kalan hamurları da aynen açıp dizdikten sonra kenarlarındaki nişastaları fırça ile süpürüp üzerine yine ıslatılıp sıkılmış 1 veya 2 bez örtüp 45 dakika dinlendiriniz. Sonra bir dizisini 10 adetlik bir tanesini alıp, teker teker nişasta serpik üstüste dizdikten sonra avucunuzun iç tabanı ile hamurun kenarlarına bastıra bastıra hamuru yassılıp altını üstüne çevirip tekrar bastıra bastıra yassılttıktan sonra merdane ile daha ziyade hamurların kenar kısımlarına bastırıp çekerek ve alt üst ettikten sonra tekrar bastırıp çekerek 60 santim kutrunda hamuru açınız ve sonra her yufkanın arasına nişasta serpmek suretiyle hamurları teker teker oklavaya sarınız. Oklavanın kenarlarına doğru kuvvetlice basarak silindir yuvarlar gibi oklavayı ileri-geri hareket ettirip hamuru masanın üzerine seriniz ve gayet hafif nişasta serpmek sureti ile hamurları teker teker oklavaya sarıp çok kuvvetli olarak oklavanın iki kenarından tutup 4-5 defa ileri-geri silindir gibi oklavayı yuvarlayıp tekrar hamuru mermerin üstüne üstüste teker teker açıp hepsini birden kenardan başlayarak oklavaya sarınız üstte anlattığım gibi hamurları bir silindir gibi bir defa teker teker sarmak suretiyle bir defa hepsini birden oklavaya sarmak suretile ve nişasta lüzum ettiği zaman püskürtürcesine serpik hamurları yapıştırmadan, yırtmadan ve kurutmadan 90 santim kutrunda bir sigara kâğıdı gibi açınız.

Hamuru 1/2 santim kalınlığında açınız ve 6x6 santim kutrunda keserek hamurların kenarlarını ortasına dürüp birleştirip yarım top gibi yuvarlak bir hamur yaparak üzerine rutubetli bir bez koyup 20 dakika dinlendiriniz. Hamuru 2 dilim kalınlığında yuvarlak küçük bir tabak gibi açınız ve hamurun kenarlarını 3 santim kutrunda hamurun üzerine bastırmadan yukarıya doğru kıvrarak büzünüz. Şimdi hamur ağzı hafif açık bir para kesesi şeklindedir ve hepsini bu şekilde hazırlayıp tepsiye diziniz ve güzelce bir fırça ile yumurtalayıp fırına sürüp ktır pişiriniz. Hemen fırından çıkarıp şurubunu dökünüz ve yuva şeklindeki boşluklara yukarıdaki harcı müsavi olarak taksim ederek servis ediniz.