



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇLİ BÜLBÜL YUVASI

4 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı irmik
300 g margarin
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Aldığı kadar un
Yeterince fındık
6 çay fincanı toz şeker
6 çay fincan su

Karıştırma kabına, oda sıcaklığında margarini alıp elimizle iyice yumuşatalım. Üzerine yumurtaları kiralım (birinin sarısını ayıralım) irmiği ve yoğurdu ilave edelim. Bir kaptaki unu, pudra şekerini, vanilya ve kabartma tozunu harmanlayıp karıştırma kabına ilave edelim. Kıvama gelene kadar yoğuralım, kıvama gelen hamuru 1 cm kalınlığında açalım. Çay bardağı yardımı ile hamurları keselim, ortalarına bütün fındıklar yerleştirelim. Tepsiyeye dizelim, kenarlarına, yumurta sarısı sürelim. 180 derecede üzerleri kızarana kadar pişirelim. Şerbeti için tencereye şeker limon dilimini ve suyu alalım, karıştırarak kaynatalım, kaynadıktan sonra kısık ateşte 15 dakika kaynatalım. Şerbet ılınınca ılık tatlının üzerine dökelim. bir gece bekletelim.

