



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÜLBÜL YUVASI

MALZEMESİ

2 adet yufka

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Yarım tavuk göğsü

1 çorba kaşığı gül suyu

Şurubu için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Yufkaları üst üste yayın. 4'e bölün. Yağı yufkaların üzerine sürün. Harcı için tavuğu haşlayın. İnce ince didikleyin. Ceviz, şeker ve tarçın ilave edin, bütün malzemeleri karıştırın. Yufkaların geniş ucuna bu malzemeyi koyun. Önce rulo yapın daha sonra ruloyu kendi etrafında döndürerek gül biçiminde sarın. Tepsiye dizin. 180 dereceli fırında üstleri kızarana dek pişirin. Şeker ve suyu ocakta kaynatıp şerbet yapın, indirmeden önce içine limon suyunu katın. Şerbet soğuduktan sonra fırından çıkarttığınız yufkaların üzerine gezdirin. Ortalarına gül suyu döküp, servis yapın.