



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI BÜLBÜL YUVASI

Necla Sarıbey

250 gr tereyağı,
3 yumurta (birinin sarısı ayrılacak),
1 su bardağı şeker,
1/2 su bardağı irmik,
1 çay bardağı yoğurt,
1 paket kabartma tozu,
aldığı kadar un,
göz kararı iri dövülmüş ceviz
ŞERBET:
3 bardak şeker,
4 bardak su,
bir paket vanilya,
5 karanfil,
bir fiske tuz

Yağı ve şekeri çırpın, İki tam yumurta ve bir yumurta akını, yoğurdu ve irmiği ekleyin, karıştırmaya devam edin. Aldığı kadar un ve kabartma tozu ile ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamuru beş-on dakika dinlendirip, ikiye bölün. İlk parçayı 3-4 mm. kalınlığında açıp, bardak ağızıyla veya kurabiye kalıbı ile yuvarlak şekiller kesin. Parçaları fırın tepsisine alın.

Cevizleri irice dövün, ayırdığınız yumurta sarısını hafifçe çırpın, fırını 180° C'ye ısıtın.

İkinci hamur parçasını açın. Yine yuvarlak şekiller kesin. Her parçanın ortasından şişe kapağı ile daha küçük parçalar alın. (Simit şeklinde olacak.) Tepsideki parçaların üzerine yumurta sarısı sürün. Ortalarına ceviz parçalarını yerleştirin. En üste simitleri kapatın. Kenarlarını parmaklarınızla hafifçe bastırın. Cevizleri biraz daha düzeltin, az geldiyse üzerine ekleme yapın. Yumurta sarısı sürüp, fırına verin.

ŞERBET: Su, şeker, vanilya ve karanfilleri bir tencereye alın. Kaynamaya başladıktan bir dakika sonra 2-3 damla limon suyu ve bir fiske tuzu ekleyip, ateşten alın. Ilık şerbeti, ılık hamurların üzerine gezdirin. Şerbeti tepsinin kenarından yavaşça dökün ki cevizler savrulmasın. Tatlıların üstlerini şerbeti emsinler diye ters yüz edemiyoruz. Yoksa cevizler dökülür. O nedenle bir kaşık yardımıyla arada şerbetten alıp tatlıların üzerlerine şerbetten gezdirmemiz gerekiyor.

[ML® Bülbül Yuvası için tıklayın](#)

[ML® Kuş Yuvası için tıklayın](#)