

Bulbul Konagi

Malzemeler

1 kase ceviz

Hamuru icin:

1 paket margarin

1 adet yumurta

1 1/2 yemek kasigi yogurt

1 yemek kasigi sirke

1 cay bardagi sivi yag

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un

Serbeti icin:

4 su bardagi seker

4 bardak su

1/2 adet limon

Yapilisi

Serbet icin dort bardak seker, dort bardak suyla pisirilir ve uzerine limon sikilir. Tatli hamuru icin bir yumurtanin sarisi ayirilir ve uzerine bir bucek yemek kasigi yogurt koyulur. Bir yemek kasigi sirke ve bir paket kabartma tozu koyularak malzemeler karistirilir. Bir paket margarin eritilip, sogutulur ve sivi yag ile karisima eklenerek cirpilir. Un eklenen malzemeler yogurulur ve hamur hazirlanir. Hamur ikiye bolunur ve bezeler acilip su bardagi ile kesilir. Yuvarlak kesilen hamurlarin yarisinin ortasi daire seklinde kesilir. Yuvarlak ve ortasi delik hamurlar yumurta aki surulerek ust uste koyulup, yagli kagit serilen tepsiye dizilir. Iki kat hamurlarin uzerine yarim cevizler yerlestirilir. Tatlilarimiz uzerinde cevizlerle firinda pisirilir. Pisen tatli firindan cikartilir ve uzerine serbet dokulur.

Bulbul konagi sunuma hazirdir...