

## Bulbul Yuvasi

### Malzemeler

5 adet yumurta

2 kg. un

1 lt. sivi yag

1 1/2 su bardagi yogurt

1 1/2 su bardagi sut

1 1/2 su bardagi sivi yag

1 1/2 tatli kasigi kabartma tozu

Nisasta

Sekerli ceviz ici

Fistik ici

Ustu icin;

Sivi yag

Serbeti icin;

1kg. seker

1lt. su

4 damla limon suyu

### Yapilisi

Hamurun harci sut ve unla yogrulur. Bulbul yuvasi hamurunu uzun uzun ve agir yogurmak onemlidir. Yogrulan hamur kurumamasi icin kapatilir. Kucuk bezeler koparilip nisastaylatek tek acilir. Yufkalarin on bes tanesi arasi nisastalanarak ust uste dizilir, on besi tek bir yufka olacak sekilde yeniden acilir. Arada unlanarak acilan yufka arkasi gorunecek kadar inceltilir. Dorde bolunen yufkalara sekerli ceviz ici dokulur. Oklavaya sarilan yufka oklavanin ortasina dogru buzulup oklavadan alinir ve kivrilarak seklini alir. Dibi yaglanan tepsiye dizilen tatliya kizgin yagi gezdirilir ve firina verilir.

Bir kilo seker bir litre suyla ocakta serbetlestirilir. Serbetin bitiminde 4 damla limon suyu verilir. Bulbul yuvasi serbetiyle servis edilir.