

Bulbul Yuvasi

Malzemeler

1 paket margarin
1 yumurta
1,5 yemek k. yogurt
1 yemek k. sirke
1 yemek k. siviyağ
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
1 kase ceviz (uzeri için)
Serbet için;
5 su b. su
5 su b. toz seker
Ceyrek limon

Yapilisi

Oncelikle serbet için su ve sekeri kaynatın.
Kaynayınca limon suyunu ekleyip sogumaya birakin.
Hamuru için margarini eritip sogutun.
Yogurma kabına eritip soguttugunuz margarini, yogurdu, siviyağı ve sirkeyi koyun.
Kabartma tozunu ekleyin.
Azar azar unu ilave ederek kulak memesi kivamında bir hamur elde edin.
Hamuru iki esit parcaya ayirin.
İlk parcayı merdane ile yarım parmak kalınlığında acın.
Actiginiz hamurdan su bardağı yardımı ile parçalar cikarin.
Hamurdan ayirdiginiz ikinci parcayı da yarım parmak kalınlığında acın ve ondan da su bardağı yardımı ile parçalar cikarin.
Ancak bu sefer bu parçaların içini bir kapak yardımı ile cikartin. (sise kapagi).
Simit seklindeki bu ikinci parcayı birinci parcanın ustune yumurta aki surerek yapistirin.
Havuz seklini alan tatlıların ortasına da bir tane ceviz koyun.
Tum hamurlar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
Tatlıları yağlanmış fırın tepsisine dizin.
Uzerlerine yumurta aki surun.
Renkleri kahverengi oluncaya kadar 170 derece pisirin.
Tatlılar fırından cikar cikmaz uzerine serbeti dokun.
Bayramlik tatlılarınız hazır...