

Bulbul Yuvasi

Malzemeler

1 su bardagi ceviz
1 su bardagi findik
1 su bardagi sut
1 su bardagi yogurt
1 su bardagi sivi yag
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1/2 paket margarin
1/2 cay bardagi sirke
2 yemek kasigi tereyagi
1 cay kasigi limon suyu
Antep fistigi
Kaymak
Nisasta
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
4 bardak seker
4 bardak su
2 damla limon suyu

Yapilisi

yarim cay bardagi sirke, 1 yumurta, yarim paket margarin, 1'er su bardagi yogurt, sut ve sivi yag, 1 paket kabartma tozu, 1 cay kasigi limon suyu; aldigi kadar unla brlikte kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur. Yogrulan hamur ceviz buyuklugunde 20 adet bezeye ayrilir. 1 su bardagi ceviz cekilir. 10 beze, nisasta serpilerek cay tabagi buyuklugunde acilir ve ust uste serilir. Ust uste serilen 10 hamur ayni anda tepsi buyuklugunde incecik acilir. Acilan her yufka; biraz ceviz serpildikten sonra oklavaya sarilir, buzulur ve yuva seklinde ice dogru katlanarak yaglanmis tepsiye dizilir. Kalan 10 beze de ayni sekilde acilir, buzulur ve katlanir. 2 yemek kasigi tereyagi ve 2 yemek kasigi margarin kizdirilip tepsiye yerlestirilen yufkalarin uzerine dokulur. Bulbul yuvalari ortalama 180-200 derecede isitilmis firinda nar gibi kizarana kadar pisirilir. Serbeti icin; 4 bardak seker, 4 bardak suyla kaynatilir. 1-2 tasim kaynatilan serbet, 2 damla limon suyu eklenip ocaktan alinir. Pisen bulbul yuvalarinin uzerine sicak serbet dokulur. Ceviz ve findiklar robotta cekilir ve bulbul yuvalarinin ortasina yerlestirilir. Uzerine antep fistigi serpilmis kaymakla birlikte sunulur. Bulbul Yuvasi servise hazirdir.