



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

BÜLBÜL YUVASI



2 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Çay kaşığı sirke
1 Nohut büyüklüğünde limon tuzu
Çeyrek çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçerik için;
250 Gr. tereyağı
100 Gr. margarin
2 Su bardağı ceviz
Şerbeti İçin;
3,5 Su bardağı toz şeker
3,5 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu
Açmak İçin;
1 Su bardağı buğday nişastası
1 Su bardağı un

- # Düz bir zemine bir miktar un konur, ortası havuz gibi açılır, içine yumurta, süt, sıvı yağ, sirke, dövülmüş limon tuzu ve tuz eklenir, yoğrulur.
- # Orta yumuşak bir hamur kıvamına gelene kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur.
- # Hamur 20 dakika dinlendikten sonra 12 eşit parçaya ayrılır.
- # Her parçaya nişata ile karışık un serpilerek, oklava ile yuvarlak fırın tepsisi büyüklüğünde, ince açılır.
- # Tüm yüzeyine eritilmiş, ılıtılmış, tereyağ-margarin karışımı fırça ile sürülür, üzerine yeteri miktarda ince dövülmüş ceviz serpilir.
- # Açılan hamurun yarısı ince oklavaya sarılır, kalan yarısı ikinci ince oklavaya sarılır, ortada iki oklava hamura sarılı olarak yan yana buluşur.
- # Oklavaya sarılı hamur, dıştan içe doğru büzdürülür, sonra iki oklavadan birden çıkarılır.
- # Çıkan büzük hamur, üç parçaya kesilir, her parça iki tarafından bastırılarak birleştirilir, kenarlar içe itilerek yuvarlak bir şekil verilir.
- # Diğer bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanır. (Toplam 36 adet bülül yuvası.)
- # Bülül yuvaları yağlanmış fırın tepsisine sıkı, sıkı dizilir. Üzerine kalan erimiş yağ gezdirilir.
- # Önceden hafif ısıtılmış 190 derece fırına verilir, üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Bülül yuvası fırından çıkmasına yakın şerbeti hazırlanır. Su ve şeker bir tencereye konur, orta ateşte kaynatılır, kıvam alması için, kısık ateşte biraz daha pişirildikten sonra limon suyu eklenir, 5 dakika sonra ocaktan alınır.
- # Soğuk bülül yuvasına, ılık şerbet gezdirilir, en az 4 saat oda ısısında dinlendikten sonra servise sunulur.

Not: Fırından çıkan bülül yuvasının kurumadan soğuması için, tepsinin üzerine aynı büyüklükte başka bir tepsi kapatılır.