BÜLBÜL KONAÐI

Kategori : Tatlýlar

Yayýnlayan Admin 2014/12/13

BÜLBÜL KONAÐI
MALZEMELER
1-bir yumurta
2- iki yemek kaþýðý yoðurt
3-bir yemek kaþýðý sirke
4-bir çay bardaðý sývý yað
5-250gr.margarin
6-bir paket kabartma tozu
7-bir paket vanilya
8-ceviz veya fýndýk içi
9- alabildiði kadar un (kulak memesinden daha yumuþak bir hamur)
ÞERBET
1-üç su bardaðý þerbet
2-üç su bardaðý su
3-bir yemek kaþýðý limon suyu
YAPILIÞI
ÞERBET:Þekerle suyu karýþtýr ve üç-dört dakika kaynat.limon suyunu ilave et. Ýyice karýþtýrarak bir dakika daha kaynat.soðumaya al.
YAPILIÞI:Ceviz ve yumurta aký hariç diðer malzemelerle yumuþak bir hamur yap.ikiye böl. Merdane yardýmýyla yarým santim kalýnlýðýnda aç. Çay bardaðý yardýmýyla kes. Ýkinci hamuru da ayný þekilde hazýrla.kestiðin hamurlarýn yarýsýnýn ortasýný bir þiþe kapaðý yardýmýyla keserek çýkar.bütün olan hamurlarýn bir yüzünü yumurta akýna batýr. Batýrmadýðýn kýsmý alta gelecek þekilde aralýklý olarak tepsiye diz. Ortasýný çýkardýðýn hamurlarý ,dizdiðin hamurlarýn üzerine yerleþtir. Ortasýna cevizi büyük parçalar halinde hafif bastýrarak koy. Önceden 180 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda pembeleþinceye kadar piþir. Fýrýndan çýktýktan sonra ilk sýcaklýðý geçince þerbeti dök. Üzerini kapat.serbet iyice emildikten sonra ikram et.
Not:1- hamurun daha iyi kabarmasý için:yoðurda üç-beþ damla limon suyu veya yarým kahve kaþýðý karbonat ilave ederek köpürttükten sonra hamur malzemesine ilave et.
2-þiþe kapaðýyla çýkardýðýn hamur parçalarýnýn bir yüzünü yumurta akýna batýr. Diðer parçayý üzerine koy ortasýna birer fýndýk yerleþtir. Tepsideki boþluklra diz veya ayrý bir tepside piþir
3-daha deðiþik bir tat ve görüntü elde etmek isterseniz üzerine birer tatlý kaþýðý muhallebi koyabilirsiniz.
www.pervinengin.net.