



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

KUŞ YUVASI



12 adet kare milföy hamuru
İçi için:
1 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı şeker
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Yarım adet limon
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı

- # Önce su ve şeker kaynatılır. Limon eklenir, 6-7 dakika sonra ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
- # Çözülmüş milföy hamurları unlu zeminde merdane yardımıyla biraz açılır. Bıçakla ortadan kesilir.
- # İnce dövülmüş ceviz ve şeker karışımından oluşan iç yarım hamurların kenarına konur.
- # Hamur önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır ve ortası yuva gibi çukurlaştırılır.
- # Tereyağı eritilir. Bir kısmıyla küçük tepsi yağlanır. Kuş yuvaları tepsiye dizilir.
- # Üzerine kalan tereyağı gezdirilir. Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. Kalan dövülmüş ceviz üzerlerine konur.
- # 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Tatlının içine dövülmüş karanfil, tarçın da eklenebilir.