Bülbül Yuvası

Bülbül Yuvası



2 Ədəd yumurta
1 Stəkan süd
Yarım stəkan duru yağ1 Çay qaşığı sirkə
1 Noxud böyüklüyünd limon duzu
Dörddəbir çay qaşığı duz
Alabildiyi qədər un
Içi üçün:
250 qr. Kərə yağı
100 qr. Marqarin
2 Stəkan qoz
Şərbəti üçün:
3,5 Stəkan şəkər tozu
3,5 Stəkan su
1 Şiriniyyat qaşığı limon suyu
Açmaq üçün:
1 Stəkan taxıl nişastası
1 Stəkan un

Düz bir zəminə un qoyular, ortası hovuz kimi açılar, içinə yumurta, süd, sirkə, döyülmüş limon duzu və duz əlavə olunar, yoğrular.
Orta yumuşaqlıqda bir xəmir əldə edilənə qədər un əlavə olunar, yoğrular.
Xəmir 20 dəqiqə dinləndikdən sonra 12 bərabər parçaya kəsilər.
Hər parçaya nişasta nişasta ilə qarışıq un səpilərək, oxlo, ilə yuvarlaq soba nimçəyi böyüklüyündə, incə açılar.
Bütün səthinə əridilmiş, qızdırılmış, kərə yağı=marqarin qarışımı fırça ilə sürtülər, üzərinə bəs eləyəcəyi miqdarda incə döyülmüş qoz səpilər.
Açılan xəmirin yarısı incə oxlovla sarılar, qalan yarısı ikinci incə oxlovla sarılar, ortada iki oxlova xəmirə sarılı olaraq yan yana qovuşar.
Oxlova sarılı xəmir, çöldən içə tərəf büzdürülər, sonra iki oxlovdan birdən çıxardılar.
Çıxan büzük xəmir, üç parçaya kəsilər, hər parça iki tərəfindən basdırılaraq birləşdirilər, kənarları içə tərəf itələyərək yuvarlaq bir şəkil verilər.
Digər bütün xəmirlər eyni şəkildə hazırlanar.(Cəmi 36 ədəd bülbül yuvası).
Bülbül yuvaları yağlanmış soba nimçəyinə möhkəm düzülər. Üzərinə qalan ərimiş yağ gəzdirilər.
Əvvəlcədən az qızdırılmış 190 dərəcə sobaya qoyular, üzəri qızara qədər bişirilər.
Bülbül yuvası sobadan çıxmasına yaxın şərbəti hazırlanar. Su və şəkər bir qazana qoyular, orta atəşdə qaynadılar, şəkil alması üçün, az atəşdə bir az daha bişirildikdən sonra limon suyu əlavə olunar, 5 dəqiqə sonra ocaqdan alınar.
Soyuq bülbül yuvasına, ilıq şərbət gəzdirilər, ən az 4 saat otaq istiliyində dinləndiqdən sonra xidmət olunar.

Not: Sobadan çıxan bülbül yuvasının qurumadan soyuması üçün, nimçəyin üzəri eyni böyüklükdə başqa bir nimçə ilə örtülər.