CEVİZLİ DİLBER DUDAĞI

2 su bardağı ceviz
3 su bardağı şeker
1 çay kaşığı karbonat veya kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
4 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
3 su bardağı su
1/2 adet limonun suyu
1 paket vanilya

Üç su bardağı şekerle üç su bardağı suyu kaynatıp ineceğine yakın limon suyu ekleyin ve soğumaya bırakın. Üç adet yumurtayı çırpın. Yoğurt, sıvıyağı, karbonat ve tuzu karıştırın ve alabildiği kadar unu yavaş yavaş ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Yapılan hamuru 20 adet parçaya bölün. Nemli bez altında 10 dakika dinlendirin. 10 tane bezeyi tabak büyüklüğünde açın aralarına nişasta yayın. 10 yufkayı üst üste aralarına nişasta koyarak yerleştirin. Bir yufka halinde açın. Bardakla yuvarlaklar kesin. Yarısına iri ezilmiş ceviz, vanilya ile karıştırılan içten bir çay kaşığını koyun ve diğer yarısını katlayın.(D şeklinde olsun) Yanlardan bastırın ortasını hafif bastırın ama çok birleşmesin. Fırın tepsisine dizin. Üzerine eritilmiş tereyağı kızgın olarak dökün. Önceden 180c ısıtılmış fırına koyun. Çıkarınca üstüne soğutulmuş şurubu dökün. Servis yaparken isterseniz üstüne dövülmüş antep fıstığı veya isteyene bağlı olarak yoğurtla servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:74929 • adı:Cevizli Dilber Dudağı • gönderen:ibibik • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:35