



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DİLBER DUDAĞI (EDİRNE)

<https://www.edirnededen.com>

Bir bardak süt, bir bardak eritilmiş tereyağı, beş bardak un, bir yumurta karbonat veya kabartma tozu karıştırılıp yumuşak bir hamur yapılır. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılıp, kat kat nişasta konularak açılır. Çok büyük olmayan fincan ile kesilip, dövülmüş ceviz ve şeker ve parçaların ortalarına konup, ağızlara iki yan alttan sıkılıp kapatılır. Tepsiye yan yan gelecek şekilde dizilip üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Fırında kızarıncaya kadar bekletilir. Piştikten sonra ılık şerbet içine atılır, bir saat bekledikten sonra servis yapılır.

[ML® Dilber Dudağı için tıklayın](#)