



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI (ELAZIĞ)

<https://www.elaziz.net>

Yeteri kadar un
2 adet yumurta
1 ay bardağı süt ve sıvı yağ
1 paket margarin
Nişasta
Ceviz

Bir tepsi içerisine un, yumurta, sıvı yağ, süt ve nişasta konulup birlikte yoğrularak yumuşak bir hamur hazırlanır. Hamur yirmi parçaya bölünerek yufka açılır. Bu yufkalar st üste konarak su bardağı ile kesilir. (ağız tarafı ile) Kesilen yufkanın içine dövülmüş ceviz konarak dudak şeklini alacak şekilde katlanır. zerine margarin eritilerek dökülür ve fırına atılarak 20 dakika kızartıldıktan sonra hazırlanan şurubu ilave edilip servis yapılır.