



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

2.5 su bardağı un
5 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz, tozşeker
3 adet yumurta
Şerbet:
4 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Yarım paket vanilya

Su ve şekeri kaynatın, 10 dakika sonra limon suyu ve vanilyayı ekleyip, şerbeti soğumaya bırakın. Hamur için su, margarin, tuz ve şekeri kaynatın. Unu ekleyip, pürüzsüz oluncaya dek karıştırın, kısık ateşte 10 dakika pişirin. İlininca yumurtaları tek tek hamura yedirin. Elinizi yağlayarak, hamurdan misket büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzda açın ve ikiye katlayarak dudak şekli verin. Hamurları çok kızgın olmayan yağda kızartın, soğuk şerbete atın.