



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBERDUDAĞI

125 gram margarin

Su

Un

4 adet yumurta

Şurup için:

1+1/2 su bardağı seker

2+1/2 su bardağı su

1/2 çorba kaşığı limon suyu

Kızartmak için:

3 su bardağı sıvıyağ

Süslemek için:

50 gram kaymak

1 çorba kaşığı antepfıstığı

Önce şurubu hazırlayın. Bunun için küçük bir tencerede şeker su ve limon suyunu orta ateşte 5 dakika kaynatın. Tencereyi ateşten alın. Şurubu bir kenarda soğumaya bırakın.

Hamuru için margarin, su ve bir tutam tuzu orta boy bir tencerede orta ateşte bir taşım kaynatın. Kaynar kaynamaz ateşi kısın Unu ilave edin 5 dakika kadar ağır ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak hamur tencerenin kenarlarına yapışmaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alın.

Karışım ılınınca, yumurtaları tek tek ilave edip sürekli karıştırarak yedirin. Yumurtaların tümünü tek tek yedirdikten sonra, ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Parmak biçiminde yuvarlayın. Kenarından bıçağın sırtı ile bir çentik atın, dudak biçimi verin. Sıvıyağı eşit miktarlarda iki ayrı tencereye koyun, tenceden birini ağır diğerini harlı ateşe oturtun.

Her iki tenceredeki yağ kızınca hamurları önce ağır, daha sonra harlı ateşteki tencerede, tek tek sert bir kabuk bağlayıp. altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Dilberdudaklarını pişer pişmez soğuk şuruba atın, (Şurubun soğukluğunu bozmamak için bir defada birkaç sıcak dilberdudağından fazlasını soğuk şuruba atmayın)

Şurubunu emdirdikten sonra servis tabağına aktarın Kaymak ve antepfıstıkları ile süsleyip, üzerine biraz şurup dökerek servis yapın.

