



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI

5 su bardağı un
1 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
1 tutam tuz
15 çorba kaşığı nişasta
3 su bardağı çekilmiş fındık
Şurup için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 limonun suyu

Un ve tuzu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Yumurta, yoğurt, tereyağı, su ve sirkeyi ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Hamuru 15 bezeye ayırın. Üzerlerine birer çorba kaşığı nişasta serpiştirip merdaneyle ince açın. 15 yufkayı üst üste dizip bir su bardağını bastırarak yuvarlak parçalar kesin. Fındığı hamur parçalarının ortasına paylaşın.

İkiye katlayarak şekil verin ve yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin.

Şurup için, şeker ve suyu bir tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırın. Kıvamı koyulaşınca tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Şerbeti pişmiş sıcak hamurların üzerine gezdirip soğumaya bırakın. Servis yapın.