



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

5 bardak un
1 bardak ince irmik
Yarım bardak nişasta
2 kaşık ayçiçek yağı
1 kaşık şeker
8 bardak su
12 adet yumurta
Az tuz
Şerbeti:
3 kilo şeker
1,5 kilo su
Yarım limon

Önce sekiz bardak suyu dibi yuvarlak bir tencereye koyun ve ocağı yakın. Sıvı yağı koyun ve bir kaşık da şeker koyun, kaynasın. Un, irmik ve nişastayı karıştırın ve kaynayan suya boşaltın. Tahta kaşıkla eze eze pişirin. Yapışmazsa pişmiştir. Pişen hamuru bir mermere veya masaya yayın. Soğutun. Yumurtaları kırıp karıştırın. Hamuru yoğurun ve ayrı bir yerde çiçek yağını kızdırın. Hamurdan parçalar alarak dilber dudağı şeklini verin. Yağda kızartıp soğuk şerbete atın ve soğutup servis yapın.