



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

2 Adet Yumurta
3 Çorba Kasığı Yoğurt
1 Paket Margarin
1 Su Bardağı Zeytinyağı
1 Çay Kasığı Karbonat
1 Kg Yakın Un
250 gr Ceviz
Sosu İçin:
2,5 Su Bardağı Seker
1/2 Limon

Bir paket margarin eritip suyunu çekmesini sağlayalım. Unu havuz gibi açarak içine zeytinyağı, margarin, yumurta, yoğurt ve karbonatı koyalım. Hamur haline getirelim. Hamur kulak memesi kıvamına gelene dek yoguralım.

Daha sonra hamuru üçe bölüp, merdane ile açalım. Dövdüğümüz cevizleri hamurun üzerine yayıp rulo yapıp yuvarlayarak merdane ile tekrar açalım. Bardakla daire şeklinde keselim. Kestiginiz parçaların iki ucunu birleştirelim. Yağlanmamış tepsiye dizip, fırına verelim. Çıkarttığımızda üzerine soğuk serbet dökelim. Serbet İçin: 2,5 su bardağı sekeri, üzerini bir parmak kadar geçen suyla kaynatalım. Kaynadıktan sonra 5 dk bekletip, yarım limonu içine sıkalım. Daha sonra dilber dudagının üzerine serbeti dökelim.

[ML® Dilber Dudağı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Çağruşenbih" tarafından gönderildi. 12.06.2019