DİLBER DUDAĞI

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
250 gram tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Alabildiğince un
1 su bardağı ceviz
Şurubu İçin:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Bütün malzemeler karıştırılır. (Tereyağı hariç) Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Onar santim çapında açılır. Üzerine nişasta serpilir. Her açılan parça önce açılanın üzerine konur. Hepsi üst üstte konulduktan sonra bir santim kalınlığında açılır.
Bir çay bardağının ağzı yâda su bardağının ağzı ile kesin. Arasına bir parça ceviz tanesi koyarak dudak şeklinde kapatın. Tepsiye dizdikten sonra eritiimiş tereyağını hamurların üzerine gezdirin.
Fırına sürün ve iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp harlı ısısı kayboluncaya kadar bekleyin. Sonra önceden hazırlanmış ve soğumuş şurubu üzerine dökerek, afiyetle yiyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:41135 • adı:Dilber Dudağı • gönderen:kadriye09 • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:08