



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

500 gram un
100 gram tereyağı
50 gram toz şeker (yoğurmak için)
6 adet yumurta
10 gram kadar tuz
Küllü su (durulmuş)
Ayrıca koyu soğuk şerbet

Evvelâ, suyu bir tencerede kaynatmak ve tereyağını da içine katarak su ile iyice karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten almalıdır. Bu esnada, unu da, tencereye tutam tutam serpererek yedirmelidir. Tuzunu atmalıdır. Tekrar ocağa alınan tencere iyice karıştırılmağa devam edilerek, unu pişirmeli ve indirip soğumasını beklemelidir. Sonra, toz şekeri katmalı ve yumurtaları da yoğurma esnasında birer birer kırmalı ve hamuru, bunlarla birlikte, güzelce yoğurmağa devam etmelidir. Kıvamını bulunca, hamurdan münasip büyüklükte küçük parçalar kopararak yuvarlamak ve kenarları düzgün olmak ve yassı bir forma verilmek için çukur bir kahve tabağını hamura bastırılmalıdır. Bu yassı hamuru da ikiye katlayınca dudak şeklini almış olur. Ve böylece tepsiye dizilmelidir. Sonra, tavada yağı kızdırıp indirmeli ve bu dilber dudaklarını, tavaya alarak, kızartmak ve yağlarını süzerek tavadan çıkarıp, soğuk koyu şerbete daldır-makdır. Yumuşayınca, çıkarıp, tabaklara kurtarmakdır.