



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

Necip Usta

Yassı kadayıf

600 gr. su

75 gr. yağ

1 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

450 gr. un

6 bütün yumurta

Kızartmak için 2 kg. yağ

Şurubu:

2 kg. şeker

1 kg. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Suyu, yağı, şekerini, tuzu bir tencereye koyup bir kere kaynatınız ve elenmiş olarak tahta bir kaşıkla devamlı karıştırmak sureti ile unu, yedirip bir hamur yapınız ve ağır ateşte zaman zaman eze eze karıştırıp alt üst ederek 10 dakika pişirip ateşten alarak başka bir tencereye koyunuz. İlk sıcaklığını kaybeder etmez yumurtaları teker teker ilâve edip karıştırarak yediriniz.

Derince bir tepsiye gayet ılık olarak yağı koyunuz ve avucunuzun içini ve sağ parmaklarınızı hafifçe yağlayınız.

Hamurdan bir ceviz büyüklüğünde alıp avucunuzun içinde düzgünce yuvarlayıp üzerine hafif bastırıp yassılatınız

ve orta parmağınızı yağa batırıp tam hamurun ortasından deliniz ve parmağınızla deliği biraz genişletip yağın

içine atınız. Diğerlerini aynı şekilde yuvarlayıp tepsinin yarısı dolunca tepsiyi ateşe koyarak ilk 10 dakika orta

ateşte karıştırmadan altını üstüne çevirerek kızartınız ve sonra bir kevgirle devamlı, dikkatlice karıştırarak 10-15 dakika daha

iki avucunuz ve sağ el parmaklarınızı hafif yağlayarak ceviz büyüklüğünde bir hamuru avucunuzun içine alınız

düzgünce yuvarlayıp 1/2 santim kalınlığında yassılatınız. Tam ortasına boydan boya parmağınızla bastırarak iz

bırakınız ve yarısını diğer yarısının üzerine katlayıp tekrar üzerine boydan boya parmağınızla bastırıp iz bırakarak

yağın içine atarak tepsinin yarısı dolunca tepsiyi ateşe koyarak ilk 10 dakika orta ateşte karıştırmadan altını

üstüne çevirerek kızartınız ve sonra bir kevgirle devamlı, dikkatlice karıştırarak 10-15 dakika daha kızartıp

kevgirle yağsız olarak şurubun içine çıkartınız. Hafif üzerini bastırıp 10 dakika sonra şuruptan çıkarıp arzu

ettiğiniz zaman servis ediniz.

Not: Hamur iyi pişmez ve kızarmazsa içi hamur kalır ve şurup çekmez.