



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

1 adet yumurta
2 çay kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
Yeterince un
Ceviz ve fındık içi
Şerbeti İçin:
3 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hamur yumuşak hale gelene kadar yoğrulur. 21 parçaya bölünerek her biri nişasta yardımı ile belli büyüklükte açılır. Aralarına nişasta sürülerek 21 kat üst üste dizilir. Üst üste dizilen hamurlar merdane ile açılarak tek bir ince yufka haline getirilir. Çay bardağının ağız kısmı ile yuvarlak şekiller elde edilir. Her bir şeklin arasına ceviz veya fındık konularak poğaçaya gibi kapatılır. Tepsiye dizilir. Bir çay bardağı sıvı yağ kızdırılarak üzerine dökülerek fırına verilir. Hafif pembeleşinceye kadar fırında tutulur. Soğuşunca hazırlanan şerbet üzerine ilave edilerek servise sunulur.

[ML® Pratik Dilber Dudağı için tıklayın](#)



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018