DİLBER DUDAĞI

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
3 yemek kaşığı tereyağı
Alabildiğince un, nişasta
2 su bardağı ceviz
Şurubu için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Su ve şekeri 10 dakika kaynatınız. Limon suyunu ekleyip soğumaya bırakınız.
Bir tepsinin içerisine yoğurt, su, sıvıyağ ve karbonatı koyup yavaş yavaş un ilave ediniz. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurunuz.
Hamuru 20 eşit parçaya bölüp, nişasta serpiştirerek 20 adet yufka açınız.
Açtığınız yufkaları üst üste sererek, bir su bardağı yardımıyla yuvarlaklar kesiniz.
Kestiğiniz parçaların içerisine dövülmüş cevizleri koyunuz ve yufkayı ikiye katlayınız.
Cevizli kısımlar yukarı gelecek şekilde tepsiye yerleştiriniz. Eritilmiş tereyağı tatlının üzerinde gezdirip, 175 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişiriniz.
Soğuttuğunuz şurubu fırından çıkan tatlının üzerinde gezdiriniz. Servisini yapınız.



© lezzetler.com tarif no:98439 • adı:Dilber Dudağı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:24