



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## DAMLA ÇİKOLATALI DİLBER DUDAĞI

Malzemeler:

Hamur için;

3 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)

1 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı su

1 çay kaşığı karbonat

1/2 su bardağı sıvıyağ

6 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

Hamuru açmak için;

1 su bardağı nişasta

İç harcı için;

1 su bardağı marmelat (portakal, kayısı olabilir)

1 su bardağı damla çikolata

Üzeri için;

150 gr eritilmiş bitkisel margarin (sıcak olacak)

2 su bardağı pudra şekeri

Damla çikolata ve marmelatı derin bir kasede karıştırın. Hamur için yumurta, yoğurt, su, sıvıyağ, karbonat ve tuzu hamur yoğurma kabına koyup karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurarak pütürsüz ve kulak memesi yumuşaklığında, hafif ele yapışan kıvamda bir hamur hazırlayın. Hamuru uzatıp bilek kalınlığına getirdikten sonra keskin bir bıçakla 18 eşit parçaya, bezeye ayırın. Üzerlerini temiz bir bezle örtüp 60 dakika oda sıcaklığında bekletin. Kıvama gelen hamurların her birini hafif nişasta serpilmiş tezgahın üzerine koyun. Merdane yardımıyla hamur parçalarını yarım cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. ( büyük boy defter boyutunda) çikolatalı marmelatı kaşıkla hamurun her tarafına dağıtın. Sonra da uzun kenarlarından başlayıp rulo yapın. Keskin bir bıçakla 4-5 cm eninde dilimleyin. Kalan tüm hamurları aynı şekilde hazırlayıp üzerine eritilmiş sıcak yağı fırçayla bolca sürün. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız hamurları tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Tatlıyı 10 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında üzeri sarı - kahverengi oluncaya kadar, en az 30 dakika pişirip çıkarın. Henüz sıcak haldeyken üzerine pudra şekerini bolca serpip ılıncaya servise sunun.

[ML® Dilber Dudağı için tıklayın](#)