



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DİBİLE

3 BARDAK UN
2 KAŞIK TEREYAĞI
ALDIĞI KADAR SU
2 BARDAK ŞEKER

UN YAĞ VE SU İLE HAMUR KULAK MEMESİ KIVAMINDA YOĞURULUR. İNCE İNCE OKLAVA İLE AÇILIR VE ÇAY BARDAĞININ AĞZIYLA KESİLİR. DAHA SONRA KIZGIN YAĞDA KIZARTILIR. DİĞER YANDA DA 2 BARDAK ŞEKERLE 2 BARDAK SU ŞERBET YAPILIR VE ŞERBETİN İÇİNE KIZARAN HAMURLAR ATILIR. YUMUŞAYINCA ÇIKARILIR. SERVİSE HAZIR.
