



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg baklavalık un
1 kg nişasta
2 yumurta
3 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay kaşığı tuz
3 su bardağı şeker

Yumurta, yağ, yoğurt, tuz ve un yoğrulup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır.

Hamur 31 pazıya bölünür. Nişasta ile tabak pasta büyüklüğünde açılır.

5 tanesi üst üste konup yufka büyüklüğünde açılır.

Bu şekilde açılan yufkalar üst üste konur.

3[?]ncü yufkadan sonra ceviz konularak diğer 3[?]ü de üstüne konur ve bir bardağın ağzı ile kesilir.

Kesilen hamurlar yarım ay şeklinde katlanıp tepsiye dizilir.

Üzerine kızgın yağ dökülerek orta sıcaklıktaki fırında pişirilir.

Şerbeti hazırlanır ve ılık iken pişen tatlının üstüne dökülür.

1 saat sonra servise hazır olur.