



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI (GÜMÜŞHANE)

1 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
Aldığı kadar un
3 su bardağı ince çekilmiş fındık
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı tozşeker
Limon suyu

- Şerbet için; su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Koyulaşınca birkaç damla limon suyu ekleyip şerbeti ılınmaya bırakın.
- Yumurta, yoğurt ve 1 kaşık sirkeyi derin bir kaba alın. Üzerine un ekleyerek kulak memesi kıvamından biraz daha sert bir hamur yoğurun. Hamuru 15 eşit parçaya ayırıp yumurta büyüklüğünde bezeler yapın.
- Hamurların aralarına nişasta serpererek baklava yufkası şeklinde ince ince açın. 15 yufkayı üst üste serip bardak ağzıyla yuvarlaklar halinde kesin. Üzerlerine ince çekilmiş fındık serpip ikiye katlayın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıksız olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.
- Ilık şerbeti fırından çıkardığınız tatlının üzerine gezdirerek dökün. Soğumaya bırakın. Tatlı şerbetini çekince üzerlerine fındık serpin. Servis tabaklarına alıp soğuk olarak servis yapın