



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLBER DUDAĞI (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

- 1 Kilo Un
- 2 Kaşık Yoğurt
- 4 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 250 Gr Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Adet Limon
- 1 Çay Bardağı Nişasta
- 8 Su Bardağı Şeker
- 5 Su Bardağı Su

Yumurta, yoğurt ile çırpılır, üzerine zeytinyağı, kabartma tozu, yarım limonun suyu dökülür, süt, un ve 3 kaşık tereyağı ilave edilerek yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 7 tane beze yapılır, bu bezeler yufka büyüklüğünde açılır, yufkalar üst üste konarak arasına ceviz ve eritilmiş tereyağı serpidikten sonra su bardağı ile kesilir, kesilen hamurlar ikiye katlanır. Yağlanmış tepsiye seyrek olarak dizilir, üzerine erimiş tereyağı dökülerek önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Şeker, limon ve su ile hazırlanan sıcak şerbet tatlının üzerine dökülür. Kaymak ve ceviz ile servis yapılır.

