



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBERDUDAĞI

Hamuru için:

3 dolu su bardağı un

Yarım paket kabartma tozu

1 çay bardağı ayçiçeği yağı

1 çay bardağı yoğurt

1 yumurta

1 yumurta sarısı

2 yemek kaşığı limon suyu

Tuz

Açmak için:

Buğday nişastası

Üzeri için:

Yarım paket (125 gr.) tereyağı

İçi için:

1 su bardağı ceviz

1 yumurtanın beyazı

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbeti için; 2 su bardağı şeker ve 2 su bardağı su bir tencereye konularak kaynamaya bırakılır, kıvam aldıktan sonra yarım limonun suyu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır ve ocağın altı kapatılır.

Hamur için; yağ, yoğurt, 1 yumurta, 1 yumurtanın sarısı, limon suyu ve biraz un, unun da üzerine kabartma tozu eklenerek yoğrulmaya başlanır. Azar azar un ilave edilerek orta sertlikte bir hamur hazırlanır. Hamur en az bir saat dinlenmeye bırakılır.

Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya bölünerek bezeler hazırlanır her beze yaklaşık yemek tabağı büyüklüğünde açılır.

Bezeler aralarına bol buğday nişastası serpilerek üst üste konur ve oklava yardımıyla bir tepsi çapı kadar açılır (yaklaşık 60 cm.)

Hamurlar bir su bardağı ile keserek yuvarlaklar çıkartılır.

1 su bardağı ezilmiş ceviz içi ile yumurta beyazını iyice karıştırın. Yumurta beyazı yapışkanlık sağlayarak, cevizin dışarı çıkmamasını sağlayacak.

Yuvarlak kesilen hamurların kenarlarına birer tatlı kaşığı kadar cevizli iç konur, ortadan üzerine doğru katlanır ama kenarlarına bastırılmaz.

Bütün dilberdudakları bitince üzerine eritilmiş tereyağı sürülüp 180 derece fırına verilir, Üzeri kızarıncaya kadar fırında tutulur.

Fırından çıkan sıcak tatlılara önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbet gezdirilir. Takribi 2 saat şerbetini çektikten sonra servise sunulur.

