



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİLBER DUDAĞI

5 bardak un  
2 yumurta  
1 bardak yoğurt  
1 bardak sıvı yağ  
1 çorba kaşığı sirke  
1 kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
İri kıyılmış ceviz  
Nişasta  
Üzeri için:  
100 gram tereyağı  
2 çorba kaşığı sıvı yağ  
Şerbeti için:  
4 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
Çeyrek limon suyu

Öncelikle dilber dudağının şerbetini yapmaya başlamalısınız. Bunun için su ve şekeri derin bir tencereye koyup kaynatın. 5 dakika kaynattıktan sonra üzerine limon suyunu ekleyin. Altını kısıp 20 dakika da kısık ateşte kaynatın. Şerbetin kıvamı hafifi koyulaşınca altını kapatıp soğuması için bir kenara alın.

Dilber dudağının hamuru için yumurta, yağ, sirke ve tuzu bir kaba alıp karıştırın. İçine kabartma tozu ve unu ekleyin. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurunuzu iki eşit parçaya bölün, her parçadan 12'er küçük beze oluşturun. Bezeleri unlu bir zemin üzerinde 1 saat kadar dinlendirin.

Tezgaha ya da hamur tahtasına nişasta serperek 12 bezeyi tek tek açın. Aralarına nişasta serperek hepsini üst üste koyun. 4 milimetre kalınlığında bir yufka haline gelene kadar yeniden açın. Diğer 12 bezeye de aynı işlemi uygulayın.

Yufkaları yuvarlak bir kalıp ya da bardak ağzıyla kesin. Kestiğiniz dairelerin ortasına iri dövülmüş cevizleri yerleştirip D harfi şeklinde kapatın ve tepsiye dizin.

Tereyağı ve sıvı yağı küçük bir kaptaki ısıtıp eritin. Bir fırça yardımıyla tepsiye dizdiğiniz tatlıların üzerine sürün. Fırınınızı 190 dereceye ayarlayıp tatlıların üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız tatlıların üzerine soğuyan şerbetinizi dökün ve çekmesi için bir süre bekleyin.

Servis yaparken üzerine ayrıca ceviz serpebilirsiniz.



