



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI

2 adet yumurta
4-5 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
İri kıyılmış ceviz
Nişasta
Tuz
Üzeri için:
100 gram tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

İlk olarak tatlının şerbetini hazırlayın.

Su ve şekeri bir tencerede karıştırıp kaynatın.

5 dakika kadar kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyin.

Kısık ateşte 15-20 dakika daha kaynattığınız şerbetinizi kıvamı koyulaşınca ocaktan alın ve soğuması için bir kenara koyun.

Tatlının hamuru için sıvı yağ, yumurta, sirke ve tuzu bir kaba alıp karıştırın.

Kabartma tozunu ve unu ilave edin ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar doğurun.

Hamurunuzu 24 bezeye ayırın.

Üzerini örtüp 1 saat dinlendirin.

Dinlenen bezeleri hamur tahtası ya da tezgah üzerinde nişasta yardımıyla tabak büyüklüğünde açın.

Hamurların 12 tanesini aralarına nişasta serpüp üst üste dizin.

Hepsini birden 4 milimetre kalınlığında bir yufka olacak şekilde yeniden açın.

Çay bardağı yardımıyla daire şeklinde kesin ve ortalarına ceviz içi yerleştirip kapatın.

Ardından fırın tepsisine dizin.

Tereyağını eritip tatlıların üzerine sürün.

Fırına verip 190 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.

Tatlılarınızı fırından çıkarınca üzerine soğuk şerbetinizi dökün.

Şerbetini çektikten sonra servis edebilirsiniz.

