



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

1 yumurta
1 ay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 ay bardağı yoğurt
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçi için:
Ceviz
Amak için:
Mısır nişastası
Üzeri için.
1 su bardağı sıvı yağ veya eritilmiş tereyağı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

İlk olarak şerbet yapılır ve soğumaya bırakılır.
Yumurta, derince bir kabin içine kırılır.
Yoğurt, yağ, sirke, kabartma tozu ve un eklenir.
Ele yapışmayan bir hamur elde edilir.
Hamur, 24 küçük bezeye ayrılır.
Nişasta ile her beze, tabak büyüklüğünde açılır.
12' şer tane olmak üzere üst üste koyulur.
Elde edilen hamur, merdane ile büyütölür.
Su bardağı ile yuvarlak parçalara kesilerek ayrılır.
İlerine ceviz koyularak, yağlanmamış tepsiye kapatılarak dizilir.
Diğer 12'li hamura da aynı işlem uygulanır.
Tepsiye dizilen tatlıların üzerine ılınmış, tereyağı gezdirilir.
180 derecede önceden ısıtılmış fırına yerleştirilir.
Tatlılar kızardıktan sonra, fırından alınır.
İlık şerbet, soğutulmuş tatlıların üzerine dökölür.



