



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI

5 kahve fincanı su
1,5 kahve fincanı un
1/2 kahve fincanı sadeyağ
2 tane yumurta
1 yumurta sarısı
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu için:
2 bardak toz şeker
2 bardak biraz az su
1 tatlı kaşığı limon

Bir tencereye konulan su hafif ısınmaya başlayınca, içine yağ ve un, serpile serpile katılır. Hamur haline gelinceye kadar, tahta kaşıkla karıştırılır. Sonra pişen hamur, mermer ya da fayansın üzerine konulur. İçine yumurtalar teker teker kırılır. Hamur haline getirilir.

Hamurlar ceviz kadar koparılır, zeytinyağı ile yağlanmış avuçlarda yuvarlanıp iyice bastırılır ve böylece yassıltılır. Su bardağının dibi kadar yuvarlak ve yassı hale getirilerek ikiye katlanır ve dudak şekli verilir, yağın içine atılarak kızartılır. (Kızartılacak yağın soğuk olarak ateşe verilmesi gerekir.)
Şurup, yazılı malzemelerin bir kap içinde 10-15 dakika kaynatılmasıyla yapılır. Tatlılar içine atılır.
