DİLBER DUDAĞI

Un 2.5 su bardağı
Yumurta 2 adet
Margarin 1/2 paket
Tuz 1 çay kaşığı
Ceviz (dövülmüş) 1 su bardağı
Şeker 3 su bardağı
Su 3 su bardağı
Limon suyu 2 çorba kaşığı

Unu eleyip ortasını açın. 1 yumurta ve tuz koyarak bir bardağa yakın su ile yoğurun. Sertçe bir hamur elde edin. 15 parçaya ayırın. Nemli bir bez altında on dakika dinlendirin. Margarini eritip bezelerden birini 15cm kadar açın. Üzerini erimiş margarinle yağlayın. 5 bezeyi aynı şekilde hazırlayın. En üstte kalan bezeyi yağlamayın. 5´şer den üç grup oluşturun. Buzdolabında 20 dakika dinlendirin. Bezeleri dolaptan alın. 1 cm kalınlığında açın. İçerisine yumurta akı katılmış cevizi ikişer cm ara ile koyarak çay bardağı ile kesin. Diğer hamurlarıda aynı şekilde hazırlayın ve sulandırılmış Borcam fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derecelik fırında kızartın. 3 bardak şekeri 3 bardak su ile kaynatın. Kıvama yaklaştığında limon suyunu ekleyerek şurup yapın. Fırından çıkardığınız tatlılar soğuyunca sıcak şerbeti üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:43575 • adı:Dilber Dudağı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.05.2024 - 10:30