



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DİLBER DUDAĞI

Malzeme:

1 kg Bizim Mutfak Un

3 adet yumurta

2 çay kaşığı Tuz

400 ml su

400 gram Teremyağ

500 gram Bizim Mutfak Buğday Nişastası

200 gram ceviz içi

2 adet yumurta akı

Şerbeti için :

4 su bardağı su

4 su bardağı Tozşeker

Şerbet için su ve tozşekeri bir tencereye alıp kaynatın. Ocaktan alın, soğumaya bırakın. Hamur için un, yumurtalar, tuz ve suyu derin bir kaba alıp sert hamur haline gelene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru 12 eşit parçaya bölüp dinlendirin. Dinlenen hamurları nişasta ile açın. Açtığınız hamurları su bardağı yardımı ile kesin. Cevizi içini iki yumurtanın akı ile karıştırın. Yufkaların ortasına cevizli harcı yerleştirdikten sonra yufkanın üst kısmını kapatıp hafifçe bastırın. Diğer hamurları da bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine erimiş Teremyağ döküp fazla olan yağı geri alın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında rengi altın sarısı olana kadar pişirin. Tatlının üzerine soğumuş şerbeti dökün. 1 saat sonra servis yapın.

---