



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI

80 gram tereyağını 320 gram durulmuş küllü su ile tencerede (su beyazlaşınca kadar) kaynatıp indiriniz. Azar azar 650 gram un yediriniz. 13 gram tuz serpip tekrar ocağa sürünüz. Un kokusu kalmayınca kadar karıştırarak pişirdikten sonra indirip soğutunuz. 50 gram tozşeker, birer birer 5 - 6 yumurta yedirerek helva haline gelinceye dek yoğurunuz. Hamurdan ceviz kadar parça koparınız, avucunuzda yuvarlayınız, üzerine basınız, kahve tabağı gibi bir şekil veriniz. Sonra ortasından bükünüz, dudak şekli verip kaba diziniz. Hamur tamam olunca yağı kızdırıp tavayı ateşten çekiniz. Yağın harareti biraz düşünce hamurları birer birer içine atınız. Tekrar ateşe sürünüz. Çevire çevire kızartınız, birer birer süzüp çıkarınız, soğuk tatlının içine atınız. Yerlerine ötekileri koyup evvelkileri tatlıdan tabağa alınız, yerine kızaranları atınız.
