



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI

3 su bardağı su
75 gr (5 çorba kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
450 gr (3+3/4 su bardağı) un (elenmiş)
6 yumurta
Şurubu:
2 kg toz şeker
1 litre (5 su bardağı) su
1 tatlı kaşığı limon suyu
5-6 su bardağı rafine yağ (kızartmak için)

Orta boy bir tencerede 3 su bardağı su, 5 çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı tuzu orta ateşte karıştırarak kaynatınız. Unu tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak şekerli karışıma yedirip, bir hamur yapınız. Hafif ateşte tahta kaşıkla eze eze karıştırıp alt üst ederek hamuru tencereden başka bir tencereye alınız. Hamura yumurtaları teker teker ekleyip, iyice karıştırınız. Derince bir büyük tencereye 5-6 su bardağı rafine yağı koyunuz. Elinizi yağlayıp hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak, avucunuzun içinde düzgünce yuvarlayıp 1/2 cm kalınlığında yassılatınız. Tam ortasından parmağınızla uzunlamasına katlayarak kenarlarını hafifçe bastırınız. İçinde rafine yağın ısındığı tencereye atıp alt üst ederek 20-25 dakika, nar gibi olana kazar kızartınız. (Dilber dudaklarını kızartırken tümünü birden tencereye atmayınız. Çünkü kızarıırken birbirine değmemeleri gerekir. Bu yüzden iki bölümde kızartmak en uygundur. Ama ikinci bölümü kızartırken, kızartma yağını biraz soğuduktan sonra kullanmak gerekir.) Şurubu yapmak için, orta boy bir tencerede şekeri, suyu ve limon suyunu karıştırınız. Tencereyi orta ateşe tutup karıştırarak kaynamağa bırakınız. Şurup kaynayınca ateşten indirerek 10 dakika bekletiniz. Yağda kızarmış dilber dudaklarını şuruba atarak 15 dakika, tatlılar şurubu içene kadar bekletiniz. Dilber dudaklarını delikli kepçeyle servis tabağına alıp kaymakla servis ediniz.