



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

Şerife Efe

1 adet yumurta
2 çay kaşığı yonca sıvı yağ
1 çay bardağı sut
1 paket kabartma tozu
Yeterince un
Ceviz ve fındık iç
ŞERBETİ İÇİN:
3 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hamur yumuşak hale gelene kadar yoğrulur. 21 parçaya bölünerek her biri nişasta yardımı ile belli büyüklükte açılır. Aralarına nişasta sürülerek 21 kat üst üste dizilir. Üst üste dizilen hamurlar merdane ile açılarak tek bir ince yufka haline getirilir. Çay bardağının ağız kısmı ile yuvarlak şekiller elde edilir. Her bir şeklin arasına ceviz veya fındık konularak poğaça gibi kapabılır. Tepsiyeye dizilir. Bir çay bardağı sıvı yağ kızdınlarak üzerine dökülerek fırına verilir. Hafif pembeleşinceye kadar fırında tutulur. Soğuyunca hazırlanan şerbet üzerine ilave edilerek servise sunulur.