DİLBER DUDAĞI

150 gr. tereyağı
1 Çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1-2 su bardağ, buğday nişastası
2 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
2-3 damla limon suyu
Yaklaşık 3 su bardağı un
2 yumurta
Bir tutam tuz
1 su bardağı ceviz (dövülmüş)

Şekerle suyu ateşe koyalım, kaynamaya bırakalım. Yaklaşık 10 dakika kısık ateşte kaynatalım. Limon suyunu ilave edelim. 2 dakika daha kaynatalım. Ilınmaya bırakalım. Fırını 180 (turbo 160) derecede ısıtalım. Yumurta, süt, zeytinyağı, bir tutam tuz ve un ile kulak memesinden yumuşak bir hamur yoğuralım. Hazırladığımız hamuru 21 eşit parçaya bölelim. Her bir parçayı pasta tabağı büyüklüğünde açalım. Daha sonra aralarına nişasta serperek 7 tanesini üst üste koyalım. Tüm yufkaları bu şekilde yedişerli gruplar halinde hazırlayalım. Her bir gruptan oklavayla incecik yufkalar açalım. Elimizde 3 adet büyük yufka olacak. Bu yufkaların üzerine dövülmüş cevizi paylaştırarak serpiştirelim. 3 yufkayı üst üste koyalım. Araları cevizli, 3 katlı yufkadan, üzerine ince ağızlı bir su bardağı ile bastırarak yuvarlaklar keselim. Her bir yuvarlağı ortadan ikiye katlayalım, üzerini elimizle hafifçe bastıralım. Geniş bir fırın tepsisine dizelim. Tereyağını yakmadan fokur fokur kaynayacak şekilde kızdıralım. Sıcak yağı hamurların üstüne gezdirelim. Sıcak fırının alttan ikinci rafında üstü pembeleşene kadar, yaklaşık 30 dakika fırınlayalım. Sıcakken üzerine soğumuş şerbeti gezdirelim.

© lezzetler.com tarif no:66781 • adı:Dilber Dudağı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:05.05.2024 - 15:58