



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI

150 Gr Sana Hamurışı
4 Bardak su
1,5 Çay Bardağı süt
1 Bardak nişasta
1 Paket kabartma tozu
1,5 Çay Bardağı yoğurt
4 Bardak şeker
3 Adet yumurta
1 Kase dövülmüş ceviz
1 Adet limon

Önce 4 bardak şeker ve 4 bardak suyla şerbeti kaynamaya bırakın. Kaynayınca birkaç damla limon sıkın. Bir taşım daha kaynatıp soğumaya bırakın. Margarin eritip soğutun. Nişasta hariç bütün malzemeyi karıştırıp aldığı kadar unla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru eşit büyüklükte 60 bezeye ayırın. Bezeleri tek tek nişasta ile pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız küçük yufkaları üstüste koyun. Bütün bezeler bittiğinde 60 yufkayı birlikte yine nişastayla büyütebildiğiniz kadar merdeneye açın. Büyük yufkayı çay bardağı ile hamurun her yerini kullanarak kesin. Kestiğiniz yuvarlakların içine 1 çay kaşığı kadar ceviz koyup kenarını yapıştırmadan kapatın. Tatlılarınızı bolca sıvı yağla yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında baklava rengi alana kadar kızartın. Tatlılar ılınca üzerine ılık şerbeti dökün. Şerbetini çekip tamamen soğuyunca servis yapın.