



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı sirke
- 1 Bardak süt
- 1 Kg. un
- 2 Adet yumurta
- 3 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Bardak zeytinyağı

Malzemelerin hepsini bir kaptaki karıştırıyoruz. Daha sonra dudak şeklini verip içine canımızın istediğini koyuyoruz. Sonra tepsiye dizip üzerine 2 paket sana klasik eritip döküyoruz.

ŞERBET İÇİN :2,5 su bardağı şeker, yarım limon, 3,5 su bardağı suyu ateşte kaynamak üzereyken alıp tatlımızın üzerine döküyoruz.