



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI

- 2 Adet yumurta
- 1 Adet yumurtanın akı
- 1 Çay Fincanı süt
- 1 Paket tereyağı
- 4 Çay Fincanı baklavalık un
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 4 Çay Fincanı su
- 5 Çay Fincanı toz şeker
- 200 gr Ceviz
- 1 Yemek Kaşığı sirke

Karıştırma kabına, unu alalım ortasını havuz gibi açalım, yumurtayı kiralım sonra sırası ile sütü, sıvıyağı, tuz ve sirkeyi ilave edelim, yoguralım kıvama gelen, hamurdan yumurtadan küçük parçalar koparalım bir kapa alalım üzerini örtelim yarım saat dinlendirelim. Süre sonunda, nişasta serptiğimiz hamur açma tahtasına alalım bezeleri. Üzerlerine nişasta serpererek hepsini, servis tabağı büyükküğünde açalım. Üzerlerine nişasta serpererek üst üstte koyalım(açtığımız bezeleri iki gruba ayıralım) ve mümkün olduğunca büyük bir yufka açmaya çalışalım.Açtığımız yufkadan bardak yardımı ile yuvarlak parçalar keselim. Kestiğimiz yuvarlakların içine yumurta akı ile karıştırılmış ceviz alalım ve kapatalım. Diğer grubuda aynı işlemleri uygulayalım, yağlanmış tepsiye dizelim. Tereyağını eritem(kaynama derecesine getirelim) kaşık kaşık tatlıların üzerine dökelim. 170 derecelik ısıda kızarana kadar pişirelim. Bu arada, şerbetini hazırlayalım, bunun için tencereye şekeri ve suyu alalım karıştırarak kaynatalım. Ocaktan almadan 5 dakika önce limon suyunu ilave edelim. Ocaktan aldıktan sonra ılınmasını sağlayalım. Pişen tatlımızıda ılınınca, ılık şerbetini verelim, tatlının şerbeti çekmesini bekleyelim. Şerbeti çekince, servise sunabiliriz