



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLBER DUDAĞI TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:

2.5 su bardağı (250 g) un
4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
2 su bardağı (400 g) su
4 yumurta
½ çay kaşığı tuz
5 su bardağı sıvı yağ
Şurubu için:
4 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Su, şeker ve limon suyu ateşe konarak, kaynadıktan sonra 2 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

Yağ, su ve tuz birlikte dibi yuvarlak bir tencereyle ateşe konur.

Kaynama noktasına gelince elenmiş un birden atılarak tahta kaşıkla karıştırılır, un tamamen yedirilir.

Hafif ateşte 10 dakika sürekli karıştırarak pişirilir.

Ateşten alınıp ılımaya bırakılır.

İlininca yumurtalar birer birer yedirilir.

Hamur çok sert olup yer yer çatlamalar görülüyorsa 1-2 yemek kaşığı tatlı şurubu koyulur.

Hamur ele yapışan bir durumda olmalıdır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve yarım cm inceliğe getirilerek yarım ay şeklinde kapatılır.

Ortasına hafifçe bastırılır.

Hazırlanan parçalar bol miktarda koyulmuş soğuk yağın içine atılır.

Tavaya konan hamur parçası miktarı tavanın 2/3'ünü dolduracak kadar olmalıdır.

Orta hararetle ateşte hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar tava hafif hafif sallanarak pişirilir.

Hamurların alt kısmı sararınca bastırmadan spatulayla ya da çatalla çevrilir.

Çevrilen tarafta sararınca ateş hafifletilerek kevgirle çevrilir ve pembeleşinceye kadar kızartılır.

Her iki tarafı da aynı şekilde kızartıldıktan sonra süzülerek alınır.

Bekletmeden soğuk şuruba atılır.

5 dakika kadar şurubunu çekmesi sağlanarak servis tabağına alınır.