



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER DUDAĞI (TEKİRDAĞ)

Malzemeler(8 kişilik)

2 adet yumurta

3 çorba kaşığı yoğurt

1 paket margarin

1 su bardağı zeytinyağı

1 çorba kaşığı karbonat

250 gr ceviz

1/2 limon

1 kg un.

Bir paket margarini eritip suyunu çekmesini sağlayalım. Unu havuz gibi açarak içine zeytinyağı, margarin, yumurta, yoğurt ve karbonatı koyalım. Hamur haline getirelim. Hamur kulak memesi kıvamına gelene dek yoğuralım. Daha sonra hamuru üçe bölüp, merdane ile açalım. Dövdüğümüz cevizleri hamurun üzerine yayıp rulo yapıp yuvarlayarak merdane ile tekrar açalım. Bardakla daire şeklinde keselim. Kestiğiniz parçaların iki ucunu birleştirelim. Yağlanmamış tepsiye dizip, fırına verelim. Çıkarttığımızda üzerine soğuk şerbet dökelim. Şerbet için: 2,5 su bardağı şekeri, üzerini bir parmak kadar geçen suyla kaynatalım. Kaynadıktan sonra 5 dk bekletip,yarım limonu içine sıkalım. Daha sonra dilber dudağının üzerine şerbeti dökelim.