



## DİLBER DUDAĞI



Dilberdudağı geleneksel şerbetli tatlılarımızdandır.  
Türk dil kurallarına göre birleşik kelimedir "dilberdudağı" şeklinde beraber yazılır.



Hamuru için; 3 dolu su bardağı un, yarım paket kabartma tozu, 1 çay bardağı ayçiçeği yağı, 1 çay bardağı yoğurt, 1 yumurta, 1 yumurta sarısı, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz.



Açmak için; buğday nişastası.



Üzeri için; yarım paket (125 gr.) tereyağı.



İçi için: 1 su bardağı ceviz ve 1 yumurtanın beyazı.





Şerbeti için; 2 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, 1 yemek kaşığı limon suyu.



Öncelikle şerbeti için; 2 su bardağı şeker ve 2 su bardağı su bir tencereye konularak kaynamaya bırakılır, kıvam aldıktan sonra yarım limonun suyu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır ve ocağın altı kapatılır.



Hamur için; yağ, yoğurt, 1 yumurta, 1 yumurtanın sarısı, limon suyu ve biraz un, unun da üzerine kabartma tozu eklenerek yoğrulmaya başlanır.



Azar azar un ilave edilerek orta sertlikte bir hamur hazırlanır. Hamur en az bir saat dinlenmeye bırakılır.



Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya bölünerek bezeler hazırlanır.



Bezeler yaklaşık yemek tabağı büyüklüğünde açılır.





12 beze de aynı büyüklükte açılır.



Bezeler aralarına bol buğday nişastası serpilerek üst üste konur ve oklava yardımıyla açılır.



Oklava ile büyüterek bir tepsi çapı kadar açılır (yaklaşık 60 cm.)



1 su bardağı ile keserek yuvarlaklar çıkartın.



Yuvarlaklar çıktıktan sonra artan parçaları birleştirerek tekrar açıp tekrar yuvarlaklar kesin.



1 su bardağı ezilmiş ceviz içi ile yumurta beyazını iyice karıştırın. Yumurta beyazı yapışkanlık sağlayarak, cevizin dışarı çıkmamasını sağlayacak.





Yuvarlak kesilen hamurların kenarlarına birer tatlı kaşığı kadar cevizli iç koyun.



Hamur ortadan üzerine doğru katlanır ama kenarlarına bastırılmaz.



Bütün dilberdudakları bitince üzerine eritilmiş tereyağı sürün.



180 derece fırına verilir.



Üzeri kızarıncaya kadar fırında tutulur.



Fırından çıkan sıcak tatlılara önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbet gezdirilir.





Takribi 2 saat şerbetini çektikten sonra servise sunulur.