



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUDOVE

2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz
250 gram oda ısısında tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
5 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Yarım limon suyu

Dudove tatlısının şerbetini hazırlamak için şeker ve suyu 10 dakika boyunca tencerede ara ara karıştırarak kaynatın.

Ocaktan almadan önce limon suyunu ekleyerek bırakın.

Dudove tatlısı için oda sıcaklığında tereyağını, sıvı yağı, yumurtaları ve şekerleri bir kapta çırpın.

Karışıma yavaş yavaş kabartma tozu ve unu ilave edin.

Cevizleri de ekleyerek, homojen bir karışım olana kadar yoğurun.

Fırınınızı 180 derecede ısıtın.

Hamuru top top şekillendirerek yağladığınız fırın tepsisine dizin.

Üstlerine çatalla çok bastırmadan çizik veya delikler açarak biçimlendirin.

İyice kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından alınca 5 dakika kadar soğumaya bırakıp şerbeti tatlıların üzerinde gezdirin.

1-2 saat dinlendirin. Ilık veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.

