



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DUDOVE

- 2 yumurta
- 2 Türk kahve fincanı şeker
- 2 Türk kahve fincanı sıvıyağ
- 2 kaşık yoğurt
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya
- 1 çay kaşığı karbonat
- Şerbeti için
- 4 su bardağı su
- 3 su bardağı şeker

İlk olarak 2 yumurta ve şeker çırpma teli ile çırpılır daha sonra yoğurt ve karbonat eklenip çırpılmaya devam edilir iyice özleşmeli en son sıvı yağ konup bir beş dakika daha çırpma teli ile çırpın sonra çırpıtığımız malzemeye biraz un serpilir üzerine kabartma ve vanilya eklenip telle biraz çırpın sonra unumuzu elinizle yavaş yavaş ilave edin, özellikle un ölçüsü vermiyorum ama sizin için bu gün ölçtüm yaklaşık 3 su bardağı un ama siz yine yavaş yavaş ekleyin ununuzu elinizden ayrılana dek hafif hafif un verin kulak memesi kıvamında ne sert ne yumuşak olacak hamurumuz kıvamını bulduğumuz hamuru minik ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp birer fındık batırıyoruz içine bezeler minik olsun kabardığı için 180 derecelik fırında pembeleşene kadar pişirin. Şerbeti soğuk olmalı tatlı da sıcak olacaktır hemen şerbetini verin tam çekecektir çekmiyorsa panik yok üzerini bir tepsi ile kapatın fırına verin beş dakikada çekecektir tepsi benimkisi gibi derin olursa daha iyi olur.

