DİLBER DUDAĞI (MİLFÖY)

Sahrap Soysal

8 adet dondurulmuş hazır milföy hamuru
2-3 yemek kaşığı pekmez
1 su bardağı ince dövülmüş fındık
2 adet yumurta sarısı
Şerbet için;
6 çay bardağı su
5 çay bardağı toz şeker
2 çay kaşığı limon suyu

Önce şerbet için su ve toz şekeri ufak bir tencereye koyup orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Ara sıra karıştırın. Seker eriyip şerbet kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağın altını kısın.
Yaklaşık 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alıp soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını mutfak tezgahına yan yana yerleştirin.
Sonrada ısınıp çözülmesi için 10 dakika kadar bekletin. Klasik bir su bardağının ağzıyla (veya 7-8 cm çapında) yuvarlak parçalar kesip çıkarın. Her bir hamur parçasının üzerine fırçayla pekmez sürün.
Sonra da üzerine 2 çay kaşığı kadar fındıkları serpip elinizle hafifçe bastırın. Hamurun bir ucunu kaldırıp diğer ucuna getirip tıpkı poğaça gibi D şeklinde kapatıp uçlarını bastırıp yapıştırın.
Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Kenarlardan artan kısımları da birleştirip, yoğurup, merdaneyle açıp aynı şekilde yuvarlak kesip aynı işlemleri uygulayın. Bu şekilde hazırladığınız hamurların üzerine fırçayla yumurta sarısını sürüp fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.
Yaklaşık 5 dakika önceden alt-üst konuma getirip 180 dereceye ayarladığınız fırında 25 dakika, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Sıcak tatlıları soğuyan şerbetin içine çevirip her tarafını bulaştırın. Şerbette 10 dakika kadar beklettiğiniz tatlıları süzdürüp bir servis tabağına alın. Üzerini bol fındıkla süsleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55729 • adı:Dilber Dudağı (milföy) • gönderen:ziram • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:15