



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DİLBER DUDAĞI

1,280 kilogram soğuk suya 320 gram nişasta, 128 gram tereyağı, 240 gram şeker (bir miktar fıstık ya da badem konulursa daha iyi olur) koyunuz. Mangalda harlı ateşe oturarak tahta kaşıkla bir süre çevirerek 1 saatten fazla pişiriniz (su az gelirse biraz su, gerekirse biraz yağ, şeker ilave edebilirsiniz). Koyu, berrak bir hale gelince yağını koyuvereceğinden, bu yağı kenarından kaşıkla toplayınız. Maşa ile bir ateş sokunuz; sönmezse hemen indirerek düz bir tabak ya da tepsiye dökünüz. Soğuyunca baklava gibi kesiniz.
