# DİLBER DUDAĞI

2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Açmak İçin;
1,5 su bardağı buğday nişastası
İçi İçin;
1,5 çay bardağı fındık yada antepfıstığı
Üzeri İçin;
Yarım paket tereyağı (125 gr.)
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Öncelikle şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu eklenir, kısık ateşte 5 – 6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Yoğurma kabına yumurta, süt, yoğurt, oda ısısında yumuşamış tereyağı, ayçiçek yağı konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
Üzerine unla karıştırılmış karbonat, tuz ve ele yapışmayacak kıvam alana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
Hamur üzeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 14 eşit parçaya bölünür. Her parça nişastalı zeminde oklavayla olabildiğince ince açılır.
Hazırlanan yufkalar üst üste konur, merdane ile üzerinden tekrar geçilerek bütünleştirilir. Çay bardağı ağzı ile yuvarlak hamur parçaları kesilir.
Yuvarlak parçanın yarısına yeteri kadar antepfıstığı konur, poğaça gibi kapatılır, hafif bastırılır. Yağlanmış fırın tepsisine sıkı sıkı dizilir.
Tatlının üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servise sunulur.

Not: Şerbetli tatlı yapımında kullanıla tereyağının “premium” şeklinde ifade edilen birinci kalite, kahvaltılık tereyağı olması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1239 | Adı: Dilber Dudağı | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 20:32