



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PRATİK DİLBER DUDAĞI



Yarım paket eritilmiş tereyağı ya da margarin
1 Yumurta
1/4 Su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı süt
1 Çay kaşığı karbonat.
Yarım çay kaşığı tuz.
Alabildiği kadar un
1 Su bardağı dövülmüş ceviz.
Şerbeti için;
2 Su bardağı şeker
2,5 Su bardağı un
1/4 Limon suyu

- # Tereyağı kızdırılmadan eritilir.
- # İlimiş yağın üzerine süt, sıvı yağ, yumurta, tuz, azar azar un, karbonat ve dövülmüş ceviz eklenir, özleşene kadar yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.
- # Düz bir zemin üzerinde parmak uçları yardımıyla açılır.
- # İkiye katlanır, kat yerine elin kenarıyla bastırılır.
- # Bütün hamur bu şekilde bitirildikten sonra, yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkan sıcak dilber dudağına, soğuk şerbet gezdirilir.

Not: Hamura ceviz biraz yoğrulduktan sonra eklenmesi, hamurun renginin kararmaması için daha uygundur.