

Dilber Dudagi

Malzemeler

2 Adet Yumurta

3 Corba Kasigi Yogurt

1 Paket Margarin

1 Su Bardagi Zeytinyagi

1 Cay Kasigi Karbonat

1 Kg Yakin Un

250 gr Ceviz

Sosu Icin:

2,5 Su Bardagi Seker

1/2 Limon

Bir Miktar Su

Yapilisi

Bir paket margarini eritip suyunu cekmesini saglayalım.

Unu havuz gibi acip icine zeytinyagi,margarin,yumurta,yogurt ve karbonati koyalım.

Hamur haline getirelim.Hamur kulak memesi kivamina gelene dek yoguralım.

Daha sonra hamuru uce bolup,merdane ile acalım.

Dovdugumuz cevizleri hamurun uzerine yayip rulo yapip yuvarlayarak merdane ile tekrar acalım.

Bardakla daire seklinde kesin.

Kestiginiz parcalarin iki ucunu birlestirin.

Yaglanmamis tepsiye dizip,firina koyalım.

Cikarttigimizda uzerine soguk serbet dokelim.

Serbet Icin:

2,5 su bardagi sekeri,uzerini bir parmak kadar gecen suyla kaynatalım.

Kaynadiktan sonra 5 dk bekletip,yarim limonu icine sikalım.

Daha sonra dilber dudaginin uzerine serbeti dokelim ve servise hazır