



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərbaycanca Yemək Tərifləri

Dilbər Dodağı

Dilbər Dudağı



2 ədəd yumurta
1 çay stəkanı süd
1 dolu yemək qaşığı kərəyağı
1 yemək qaşığı günəbaxan yağı
1 yemək qaşığı limon suyu
Yarım çay qaşığı duz
Yarım çay qaşığı karbonat
Ala bildiyi qədər un
Açmaq Üçün;
1,5 su stəkanı buğda nişastası
İçi Üçün;
1,5 çay stəkanı fındıq ya da antep fıstığı
Üzəri Üçün;
Yarım paket kərəyağı (125 qr.)
Şərbəti Üçün;
2,5 su stəkanı toz şəkər
2,5 su stəkanı su
1 yemək qaşığı limon suyu

Əvvəlcə şərbət hazırlanır. Su və toz şəkər konsistensiyaya sahəyə qədər qaynadılır, limon suyu əlavə olunur, batıq atəşdə 5 - 6 dəqiqə daha qaynadılır, atəşdən alınır.

Yoğurma qabına yumurta, süd, qatıq, otaq istiliyində yumşalmış kərəyağı, günəbaxan yağı qoyular, barmaq uclarıyla yaxşıca qarışdırılır.

Üzərinə unla qarışdırılmış karbonat, duz və ələ yapışmayacaq konsistensiyaya sahəyə qədər ələnmiş un qatılır, yoğrulur. Xəmir üzəri bağlı olaraq 15 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilir.

Müddət sonunda xəmir 14 bərabər parçaya bölünür. Hər parça nişastalı zəmində oxlovla ola bildiyincə incə açılır.

Hazırlanan kövrəklər üst üstə qoyular, mərdanə ilə üzərindən təkrar keçilərək inteqrasiya olundurulur. Çay stəkanı ağızı ilə yumru xəmir parçaları kəsilir.

Yumru parçanın yarısına kifayət qədər antep fıstığı qoyular, qoğal kimi bağlanılır, yüngül basdırılır. Yağlanılmış soba nimçəsinə möhkəm-möhkəm düzülür.

Şirinin üzərinə əridilmiş kərəyağı gəzdirilər, əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobada qızıl rəngini sahəyə qədər bişirilər.

Sobadan çıxdıqdan 3 dəqiqə sonra soyuq şərbət gəzdirilər. Şərbəti çəkincə xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Şərbətli şirin istehsalında istifadə edilə kərəyağının "premium" şəklində ifadə edilən birinci keyfiyyət, naharlıq kərəyağı olması tövsiyə edilir.