



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Praktik Dilbər Dodağı

Pratik Dilbər Dudağı



Yarım paket əridilmiş kərə yağı ya da margarin  
1 Yumurta  
¼ Stəkan duru yağ  
Yarım stəkan sütün  
1 Çay qaşığı karbonat  
Yarım çay qaşığı duz  
Alabildiği qədər un  
1 Stəkan döyülmüş qoz  
Şərbəti üçün;  
2 Stəkan şəkər  
2,5 Stəkan un  
¼ limon suyu

- # Kərə yağı qızdırılmadan əridilir.
- # Qızmış yağın üzərinə sütün, duru yağ, yumurta, duz, azar azar un, karbonat və döyülmüş qoz əlavə olunur, özləşənə qədər yoğrulur.
- # Xəmindən qoz yekəliyində parçalar alınır.
- # Düz bir zemin üzərində barmaq ucları yardımı ilə açılır.
- # İkiyə qatlanır, qat yerinə əlin kənarıyla basdırılır.
- # Bütün xəmir bu şəkildə bitirildikdən sonra, yağlanmış fırın məcməyisinə düzülür. 180°C dərəcə fırında qızarana qədər bişirilir.
- # Fırından çıxan isti dilbər dodağına, soyuq şərbət gəzdirilir.

**Not:** Xəmirə qoz biraz yoğrulduqdan sonra əlavə olunması, xəmirin rənginin qaralanması üçün daha uyğundur.