



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

## D LBER DUDAĞI



2 adet yumurta  
1  ay bardağı süt  
1 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1  orba kaşığı ay ı ek yağı  
1  orba kaşığı limon suyu  
Yarım  ay kaşığı tuz  
Yarım  ay kaşığı karbonat  
Alabildiği kadar un  
A mak için;  
1,5 su bardağı buğday nişastası  
 i için;  
1,5 çay bardağı fındık yada antepfıstığı  
 zeri için;  
Yarım paket tereyağı (125 gr.)  
 erbeti için;  
2,5 su bardağı toz  eker  
2,5 su bardağı su  
1  orba kaşığı limon suyu

Öncelikle  erbet hazırlanır. Su ve toz  eker kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu eklenir, kısık ateşte 5 – 6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.

Yoğurma kabına yumurta, süt, yoğurt, oda ısısında yumu amı  tereyağı, ay ı ek yağı konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.

 zerine unla karı tırılmı  karbonat, tuz ve ele yapı mayacak kıvam alana kadar elenmi  un katılır, yoğrulur.

Hamur  zeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.

Süre sonunda hamur 14 eşit parçaya bölünür. Her parça ni astalı zeminde oklavayla olabildiğince ince açılır.

Hazırlanan yufkalar üst üste konur, merdane ile üzerinden tekrar geçilerek b t nle tirilir.  ay bardağı ağzı ile yuvarlak hamur parçaları kesilir.

Yuvarlak parçanın yarısına yeteri kadar antepfıstığı konur, poğ a a gibi kapatılır, hafif bastırılır. Yağlanmış fırın tepsisine sıkı sıkı dizilir.

Tatlının  zerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, önceden ısıtılmış 190 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk  erbet gezdirilir.  erbeti çekince servise sunulur.

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