

Dilber Duda??



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Tijesto:

- **200 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **2**jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** kašikaoceta ili limunovog soka
- **oko 4 šolje (od 200 ml)**brašna
- Za nadjev:
- orasi

Sirup:

- **600 ml**vode
- **650 g**šecera
- **1**vanilin šećer
- **1** kašikalimunovog soka

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti vodu, šećer i vanilin šećer, pa kuhati 5 minuta. Dodati i kašiku limunovog soka, pa krckati još par minuta. Sirup prohladiti. Testo: Umutiti jaja, so i ulje, pa dodati jogurt, ocat (limunov sok), kao i brašno sa praškom za pecivo. Zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na 10-tak loptica. Ostaviti prekriveno folijom, oko 60 minuta. Na pobrašnjennoj radnoj plohi razvaljati svaku lopticu; redati razvaljani list, jedan na drugi.

Zatim, sve listove razvaljati, tako da debljina bude oko 5 mm. ?ašom ili kalupom vaditi oblike. U svaki, na jedan kraj, utisnuti četvrtinu oraha, pa preklopiti.

Oblikovane "usne" redati u pleh. Dobije se oko 30 komada. Peci na 200 C, da porumene. Pecene kolacice, tople, preliti prohladenim sirupom. Par puta okrenuti kolacice, da se ravnomijerno natope sirupom.

Poslužiti ohlaeno; najbolje narednog dana!

Po ukusu, posuti mljevenim orasima, pistacima ili kokosovim brašnom, pa poslužiti.

Savet

Ovo je odli?an turski desert zanimljivog naziva "dilberove usne" ili "draganovi poljupci"; vizuelno, zaista, nalikuje usnama!