

Dilber dudaghi «Les lèvres d'une belle»

Recette et préparation
de Tina L. et Esther C. Graf
Photo: Antonio Mollo

Ingrédients:

- 7 cuiller à soupe de beurre
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf supplémentaire
- 1 cuiller à café de sel
- 1 cuiller à café de jus de citron
- 2 1/4 tasse de sucre
- 1 1/2 tasse de farine
- 1 3/4 tasse d'eau
- 1 1/4 tasse de margarine

Mélanger du sucre, un peu d'eau et du jus de citron. Faire cuire 15 minutes. Laisser refroidir et mettre de côté. Dans une autre casserole, chauffer du beurre jusqu'à ce qu'il

commence à brunir. Y ajouter 1 3/4 tasses d'eau et le sel, remuer et amener à ébullition. Ensuite mélanger la farine à un peu d'eau et verser du beurre dans l'eau bouillante. Faire cuire le tout 5-7 minutes. Laisser refroidir et ajouter les deux œufs ainsi que le jaune d'œuf supplémentaire.



Bien pétrir. Si nécessaire, ajouter de la farine. La pâte ainsi obtenue sera découpée en petits dés de la grosseur d'une noisette. Avec les doigts, au préalable enduits d'huile, former de minces rouleaux en forme de lèvres que l'on dispose comme des bouches en cœur! Les placer dans une poêle chaude enduite de margarine et les rôtir des deux côtés jusqu'à ce qu'ils deviennent beaux brun. Egoutter la graisse en les plaçant sur du papier crêpe de cuisine puis, les immerger 15 minutes dans le sirop de sucre refroidi. Les sortir, égoutter et laisser sécher le jus sucré.

Bon appétit!