



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AMASYA TATLISI

1 adet yumurta  
yarım su bardağı yoğurt  
yarım çay bardağı ayçiçek yağı  
125 gram eritilmiş margarin  
yarım su bardağı şeker  
yarım paket kabartma tozu  
alabildiğince un  
yarım su bardağı dövülmüş ceviz  
Üzerine:  
1 adet yumurtanın sarısı  
hindistancevizi  
Şerbeti için:  
2,5 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
yarım limon

Yumurtaları çırpma kabında şeker ile birlikte beyazlaşana dek çırpın. Ardından yoğurtu ve eritilmiş margarini ilave ederek karıştırın. Elenmiş unu, irmiği, kabartma tozunu ve vanilyayı da ekleyin. Mikserle düşük ayarda iyice karıştırın. Hafifçe yağlayıp çok az şeker serptiğiniz tepsiye hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında hamurun üstü ve altı pembeleşene dek pişirin. Şerbeti için şekeri, suyu ve limonu kaynatın. Kıvamına gelen şerbetin içinden limonu çıkartın. Şerbeti soğutun. Sonra fırından çıkardığınız tatlının üzerine şerbeti dökün. Şerbeti çekmesi için bir süre bekletin. Hindistancevizi ve dövülmüş fındık ile süsleyerek servis yapın.