



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 margarinini 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.