



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 sıvıyağ
125 gr. eritilmiş margarin
Yarım su bardağı şeker
yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
1 adet yumurtanın sarısı
Hindistancevizi
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
yarım limon

Geniş bir kaptaki yumurtayı iyice çirpin. Yoğurdu, sıvıyağı ve eritilmiş margarin ekleyip, karıştırmaya devam edin. Bir kaç dakika sonra şekeri ekleyin. Kabartma tozu ve unu azar azar karıştırarak ilave edin. Son olarak cevizi ekleyin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparın. Elinizle yuvarlayarak, şekil verin. hafice yassılaştırın, çok az yağ sürülmüş tepsiye dizin. Yumurtanın sarısını bir fırça yardımıyla hamurların üzerine sürün. Üzerine derince 2 tane çizik yapın. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında pişirin. Şerbeti için şekeri, suyu ve limon suyunu kaynatın. Kıvama gelen şerbeti ateşin üzerinden alarak soğutun. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün.

[ML® Amasya Tatlısı için tıklayın](#)