



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALBUR TATLISI (AMASYA)

Amasya Valiliği

200 gr. tereyağı
2 yumurta
1 tutam tuz
2 kaşık yoğurt
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbet için:
1,5 kg. toz şeker
1 litre su
Yarım limon suyu

Unun ortası havuz yapılır. Yağ, yumurta, tuz, yoğurt, vanilya ilave edilip yoğrulur. Hamur kulak memesi yumuşaklığına getirilir. Yumurta büyüklüğünde hamur alınır, arasına ceviz konularak, kalbur arkasında elle döndürülerek şekil verilir. 150 derecede 30-35 dk pişirilir. Piştikten sonra üzerine soğuk şerbet dökülür.

