



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOKA TATLISI (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 yumurta
1 ay bardađı süt
1 fi ncan sıvı yağ
1 fi ske tuz
2 su bardađı ceviz
Alabildiđi kadar un
Kızartmak için:
150 gr. tereyađı
Őerbeti için:
1 kg. Őeker
4 su bardađı su
Yarım tatlı kaŐıđı limon suyu

Malzemeler karıŐtırılır. Un ilave edilir. Kulak memesi yumuŐaklıđında zl bir hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde bezeler ayrılır. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Yufkalar aılabildiği kadar büyütülür. Sac üzerinde kızarmadan çevire çevire kabartılarak kurutulur. Tatlı yapılacağı zaman su ile ıslatılır. Arasına ceviz konularak istenilen Őekil verilir veya tepsiye düz olarak dizilir. Orta kata ceviz konulur. Nemli iken kesilerek Őekil verilir. PembeŐinceye kadar fırında kızartılır. zerine Őerbeti soğuk olarak dökülür. Servise hazırdır.

