AMASYA TATLISI

1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1,5 çay bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı badem
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı süt
Yarım çay kaşığı toz şeker
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet hazırlanır. Su ve şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu katılır, birkaç dakika sonra ateşten alınır.
Çukur kabın içine yumurta, yumurta beyazı, yoğurt, oda ısısında yumuşamış tereyağı ve toz şeker konur, mikserle iyice çırpılır.
Üzerine tuz, vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan orta sert kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur.
Hamura en son iri dövülmüş badem eklenir. Üzeri kapalı olarak 15 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Önce yuvarlanır, sonra oval ve yassı şekil verilir. Yağlanmış fırın tepsisine az aralık bırakarak dizilir.
Üzerlerine yumurta sarısı, şeker ve süt karışımı sürülür. Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir.
Tatlılar kızarana kadar pişirilir. Sıcakken soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekince hindistancevizi ile süslenir, servise sunulur.

Not: Hamura badem, ceviz, fıstık gibi malzemeler katılacaksa, hamuru karartmaması için özellikle en son eklenir.