



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

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 kabin içine yumurta, yumurta beyazı, yoğurt, oda ısısında yumuşamış tereyağı ve toz şeker konur, mikserle iyice çirpilir.
- # 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.