



Dessert d'Amasya

Amasya Tatlısı



1 œuf
1 blanc d'œuf
1,5 tasse de thé de yaourt
½ paquet de beurre (125 g)
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'amandes
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de lait
½ cuillère à café de sucre en poudre
Pour le sirop :
3 tasses de sucre en poudre
3,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron, puis retirez du four quelques minutes plus tard.

Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, un blanc d'œuf, du yaourt, du beurre ramolli et du sucre en poudre. Mélangez avec un mixer.

Rajoutez du sel, de la vanille, de la levure chimique mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Pétrissez l'ensemble.

Rajoutez enfin des amandes concassés puis laissez reposer couvert pendant 15 minutes.

A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix. Arrondissez, puis donnez une forme ovale et aplati. Placez dans un plat de cuisson huilé.

Mettez du mélange de jaune d'œuf, de sucre et de lait. Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés.

Laissez cuire le dessert jusqu'à la grillade, versez du sirop froid pendant que le dessert est chaud.

Quand le dessert absorbe le sirop, saupoudrez de la noix de coco puis servez.

N-B; Si vous rajoutez des ingrédients comme des amandes, des noix ou des pistaches, rajoutez à la fin pour ne pas noircir la pâte.