



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Десерт из Амасы

Amasya Tatlısı



1 яйцо
1 яичный белок
 $\frac{3}{4}$ стакана йогурта
125 гр. слив. масла
0,5 стакана сахара
1 стакана миндаля
1 пакетик ванилина
1 пакетик разрыхлителя
Щепотка соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Смазать сверху:
1 яичный желток
1 ч.л. молока
Щепотка сахара
Для сиропа:
3 стакана сахара
3,5 стакана воды
1 ст.л. сока лимона

- # Закипятить воду с сахаром, добавить сок лимона, кипятить еще несколько минут, снять с огня.
- # Взбить миксером яйцо, яичный белок, йогурт, мягкое слив. масло и сахар.
- # Добавить соль, ванилин, разрыхлитель и добавляя муку замесить упругое не прилипающее к рукам тесто.
- # Затем добавить крупно дробленый миндаль. Тесто накрыть крышкой и оставить на 15 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, придать овальную плоскую форму. Выложить на смазанный маслом противень на небольшом расстоянии друг от друга.
- # Смазать сверху смешанным с молоком и сахаром желтком и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку.
- # Печь до золотистого цвета, затем горячими залить холодным сиропом.
- # Когда сироп впитается украсить кокосовой стружкой.

Если в тесто добавлять миндаль, фисташки или грецкие орехи, необходимо это делать в самом конце чтобы тесто не потемнело.