



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

LİNZ ÇÖREĞİ



1 Kibrit kutusu kadar yaş maya
Yarım çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı ılık su
1 Çay bardağı ılık süt
1 Çorba kaşığı margarin
1 Adet limon kabuğu rendesi
Alabildiği kadar un
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
İçi İçin;
10 Adet kaymaklı bisküvi
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım çay bardağı süt
2 Çorba kaşığı toz şeker
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

- # Yaş maya, ılık su ve toz şeker çukur bir kaba konur, parmak uçlarıyla maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine ılık süt, 1 adet yumurta, 1 adet yumurta beyazı, limon kabuğu rendesi, oda ısısında yumuşamış margarin ve orta sert kıvam elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
- # Hamur üzeri kapalı olarak, ılık ortamda 1 saat dinlendikten sonra iki eşit parçaya bölünür.
- # Her parça ince uzun olarak merdane ile açılır. (Hamurun uzun kenarı iki karış, kısa kenarı bir karış olmalıdır.)
- # Açılan hamurdan dört parmak eninde, dikdörtgen parçalar kesilir. Üzerine dövülmüş bisküvi, ceviz, süt, şekerden oluşan iç malzemesi ince olarak sürülür.
- # Hamur sağdan ve soldan üst üste katlanarak ince bir şekil verilir. Tam ortasına bıçakla bir kesik atılır. Hamurun iki ucu da bu delikten sokulur ve katlanır.
- # Çörekler aralıklı olarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir, yarım saat daha bekletildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Linz çöreği bir Avusturya tarifidir.