



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

LİNZ TURTASI



150 gr tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı toz halinde çekilmiş badem
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 limon kabuğu rendesi
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı tuz
2-2,5 su bardağı un
İçi için:
1 kase ahududu ya da böğürtlen marmelatı
Yarım çay bardağı portakal suyu
1 çay bardağı iri çekilmiş badem
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # İlk işlem olarak mevcut tereyağı ile tart kalıbı yağlanır. Sonra üzerine un serpilir.
- # Yumuşak tereyağı, yumurta, yumurta beyazı ve pudra şekeri bir çatal yardımıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine toz badem, ince rendelenmiş limon kabuğu, tarçın, tuz ve azar azar un katarak yoğrulur.
- # Hamurun üzeri streçle kapatılır, buzdolabında yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan yumruk kadar parça ayrılır.
- # Hamur unlu zeminde, merdaneyle tart kalıbının kenarlarını da kapsayacak büyüklükte açılır.
- # Tart kalıbına yerleştirilir, kenarları düzeltilir.
- # Marmelat, portakal suyu ve badem karıştırılır ve hamurun içine dökülür.
- # Ayrılan hamur merdaneyle açılır. Ruletle 1 parmak eninde şeritler kesilir.
- # Turtanın yüzeyine kafes gibi konur. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # İlyınca kalıptan çıkarılır ve servise sunulur.

Not: Linz turtası Avusturya'nın dünyaca ünlü bir tarifidir.