



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

LNZ TURTASI



150 gr tereyađı
1 ay bardađı pudra ekeri
1 su bardağı toz halinde çekilmiş badem
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 limon kabuđu rendesi
Yarım ay kaığu tarçın
Yarım ay kaığu tuz
2-2,5 su bardađı un
İçi için:
1 kase ahududu ya da böğürtlen marmelatı
Yarım ay bardağı portakal suyu
1 ay bardağı iri çekilmiş badem
zeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # İlk işlem olarak mevcut tereyağı ile tart kalıbı yağlanır. Sonra zerine un serpilir.
- # Yumuşak tereyağı, yumurta, yumurta beyazı ve pudra ekeri bir atal yardımıyla iyice karıştırılır.
- # zerine toz badem, ince rendelenmiş limon kabuğu, tarçın, tuz ve azar azar un katarak yoğrulur.
- # Hamurun zeri strele 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. zerine 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.