



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

---

## Пирог «Линз» Linz Turtasi



150 гр. слив. масла  
0,5 стакана сахарной пудры  
1 стакан измельченных в порошок миндальных орехов  
1 яйцо  
1 яичный белок  
Цедра одного лимона  
Щепотка корицы  
Щепотка соли  
2-2,5 стакана муки  
Для начинки:  
1 чашка малинового или ежевичного варенья  
5-6 ст.л. апельсинового сока  
0,5 стакана крупно дробленного миндаля  
Смазать:  
1 яичный желток

- # Смазать форму слив. маслом и посыпать мукой.
- # Хорошо перемешать вилкой мягкое слив. масло, яйцо, яичный белок и сахарную пудру.
- # Добавить порошок из миндаля, цедру лимона, корицу, соль и добавляя муку замесить тесто.
- # Накрыть тесто пищевой пленкой и положить в холодильник на 30 минут.
- # Затем отделить от теста кусок размером с кулак и отложить.
- # Остальное тесто посыпать мукой и раскатать лепешку размером с форму так чтобы тесто накрывало края формы.
- # Разместить тесто в форме, края формы тоже залепить.
- # Смешать варенье, сок апельсина и миндаль, вылить массу в форму с тестом.
- # Оставшийся кусок теста раскатать и разрезать на полоски шириной с палец.
- # Положить полоски в форме решетки на пирог и смазать их яичным желтком.
- # Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь минут 30.
- # Когда остынет достать из формы.

Линз, всемирно известный австрийский рецепт пирога.