



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DE LINZ

Fransız Usulü Linz Turtası

150 gr. un
1 yumurta
100 gr. ince kıyılmış badem veya fındık
1 tutam toz tarçın
bıçak ucu ile toz karanfil
100 gr. fındık
bir tutam tuz
bir paket kabartma tozu
10 gr. yağ

Fırından çıkarılan ve soğutulan hamur içine ahududu reçeli dökünüz.
Daha önce hazırlanan tart hamurunu tart kalıbında pişiriniz.
Fırından çıkarılan ve soğutulan hamur içine ahududu reçeli dökünüz.
Yukarıdaki ölçülerle un, şeker, yağ karışımı ile içine tuz, karanfil tozu, tarçın koyunuz. Beraberce yoğurunuz.
Hamuru ince çubuklar halinde kesiniz. İçine ahududu konmuş tart üzerine kafes şeklinde yerleştiriniz.
Yumurta sarısı sürünüz. Aralarını badem ile süsleyiniz.

ML® Linz Turtası (görsel)