



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİNZ USULÜ KURABIYE

Yaklaşık 40 adet
400 g un,
1.5 tatlı kaşığı kabartma tozu,
90 g ceviz,
120 g pudra şekeri,
250 g tereyağı,
2 fiske tarçın ve karanfil tozu,
4 yemek kaşığı süt,
350 g frenk üzümü jölesi,
1 yumurta sarısı,
1 yemek kaşığı süt.

1. Unu kabartma tozu ile eleyin. Cevizleri çekin. Un, pudra şekeri, ceviz, tereyağı parçaları, tarçın, karanfil ve süt ile yoğurun. Hamuru top halinde folyoya sarın, 30 dakika soğumaya bırakın.
2. Fırını 180 derecede ısıtın.
3. Hamurun üçte ikisini yağlı bir tepsiye koyarak 5 mm kalınlığında açın. Kalan hamuru da açıp 5 mm geniş şeritler kesin. Şeritleri bir tabağa alarak 10 dakika buzlukta bekletin.
4. Jöleyi hafif ısıtıp karıştırın ve hamurun üstüne sürün. Şeritleri ağ şeklinde üzerine koyun. Yumurta sarısını süt ile karıştırıp fırça ile sürün.
5. Kurabiyeleri yaklaşık 30 dakika pişirin. İlıdıktan sonra 4 x 4 cm büyüklüğünde parçalar kesin.

[ML® Linz Çöreği için tıklayın](#)