



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİNZER (İTALYA)

TART HAMURU İÇİN

Un 350 g

Margarin 250 g

Yumurta sarısı(pişmiş) 6 adet

Pudra şekeri 50 g

Toz badem 50 g

Tarçın 1/2 çay kaşığı

Vanilya 1/4 paket

MARMELAT İÇİN

Elma (küp şeklinde kesilmiş) 250 g

Çilek veya frambuaz püresi 250 g

Toz şeker 175 g

Su 50 g

Limon suyu 1/4 adet

Tart hamurunu için tüm malzemeler karıştırılarak elde yoğrulur. 30 dakika kadar buzdolabında bekletilir. Dinlendirilen hamur merdane ile 1/2 cm kalınlığında açılıp tart kalıbına yerleştirilir. Kenarlarındaki fazlalıklar bıçak ile kesilerek üst dekor için ayrılır.

Artan tart hamuru ile ince uzun fitil şeklinde parçalar yapılır. Bu parçalar ile tartın üzerine dekor yapılır. Yumurta sarısı sürülerek 180 °C'de yaklaşık 35-40 dakika pişirilir.

Marmelat için küp şeklinde kesilmiş elmalar, toz şeker, limon suyu, çilek veya frambuaz püresi kaynatılarak marmelat kıvamına getirilir. Soğutulduktan sonra tart hamuru yerleştirilmiş kalıba boşaltılır.