



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİNZ TURTASI

Avusturyalıların sabah ve ikindi kahvaltılarında yemekten çok hoşlandıkları bu turta, Linz Turtası.

1+3/5 su bardağı un
300 gr tereyağı
4/5 su bardağı tozşeker
200 gr badem içi
250 gr ahududu veya frenküzümü marmelatı
2 yumurta
1 limon (veya portakal)
1 tutam tarçın
1 tutam tuz.

Yassı ve alçak kenarlı turta kalıbı yağlandıktan sonra unlanır. Büyük bir porselen veya cam kâseye tozşeker, üzerine de yumuşatılmış tereyağı konur. 1 yumurta ile 1 yumurtanın sarısı ve bir tutam tuz ilave edilerek malzeme birbirine yedirilinceye kadar tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Kaynar suda ısıtılıp yumuşatıldıktan sonra kabuğu çıkarılmış ve havanda dövülmüş (veya makinede çekilmiş) bademin yarısı katılır ve iyice karıştırılır. Hamur yoğurma mermerine 1 3/5 su bardağı elenmiş un boşaltılır, üzerine tarçın ile rendelenmiş limon veya portakal kabuğu serpiştirilir. Kâsedeki karışım unun ortasına boşaltılır ve unla karıştırarak iyice yoğurulur. Hamur, kıvamını bulunca yuvarlanıp yağlı kâğıda sarılır ve buzdolabında 40-50 dakika dinlendirilir. Hamur dinlendirildikten sonra, buzdolabından alınıp hamur mermerinin üzerine yayılır. Üçte ikisi ayrılıp merdaneyle açılır (hamur 2-3 mm incelikte ve kalıbın dibi ile kenarlarını kaplayacak büyüklükte açılmalıdır). Açılan yufka kalıbın yanlarını da kaplayacak şekilde düzgün yerleştirilir. Üzerine limon suyu veya portakal suyuyla karıştırılmış marmelat dökülüp yayılır. Marmelatın üzerine ayrılmış olan badem serpilir. Kalan hamur da merdaneyle açılır ve uzun, yuvarlak gibi çeşitli şekillerde kesilip marmelatın üzerine resimde görüldüğü biçimde yerleştirilir. Kalıbın kenarındaki hamur da marmelatın üzerine doğru kıvrılır ve kalıp kızgın fırına (200 °C) sürülür. Kalıp firma konduktan sonra fırının sıcaklığı azaltılır (180 °C) ve turta 40-45 dakika kadar pişirilir. Turta pişince, fırından alınıp bıçakla yapışık olan kenarları ayrılır ve 1-2 dakika dinlendirilir. Kalıp sağa, sola sallanarak, dibinin de yapışık olmaması sağlanır ve 1-2 dakika daha dinlendirildikten sonra, baş aşağı edilerek büyükçe bir tabağa alınır ve hemen baş aşağı edilerek süslü kısmı üste gelecek şekilde turta servis tabağına yerleştirilir. İyice soğuduktan sonra servis yapılır.

[ML® Linz Turtası için tıklayın](#)[ML® Linz Çöreği için tıklayın](#)



