



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİNZER KURABIYE

www.miele.com.tr

200 gr. Tereyağ
300 gr. Un
100 gr. Pudra şekeri
1 Paket Şekerli Vanilin
2 Yumurta sarısı
100 gr. Badem, soyulmuş, çekilmiş
1/2 Limon kabuğu rendesi
İçine:
200 gr. Frenk üzümü jölesi

Tereyağını küçük parçalar halinde kesin, un, pudra şekeri, şekerli vanilin, yumurta sarısı, badem ve limon kabuğu rendesi ile birlikte pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun, folyoya sarın ve 30 dakika soğumaya bırakın.

Hamuru yaklaşık 2 mm inceleğinde açın ve üzerinde yuvarlak şekiller çıkartın. Kurabiyelerin yarısında tam ortada bir delik delin (yuvarlaklar büyükse 3 delik delin).

Kurabiyeleri fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış fırında fazla kızartmadan pişirin, dışarı alın ve kısa bir süre soğumaya bırakın.

Deliksiz ılık kurabiyelerin üzerine hafif ısıtılmış frenk üzümü jölesini sürün, üzerlerine delikli kurabiyeleri dizi ve pudra şekeri ile süsleyin.