



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİNZ USULÜ PASTA

Malzeme 2 pasta için:

300 g un,
300 g iyice soğutulmuş tereyağı,
300 g toz şeker,
150 g dövülmüş badem,
150 g dövülmüş fındık,
1 yumurta,
1 tepeleme tatlı kaşığı tarçın,
1 kaşık ucu toz karanfil,
1 çorba kaşığı kakao,
3 çorba kaşığı ahududu suyu,
hamuru açmak için un,
kalıpları yağlamak için margarin ya da tereyağı,
8 çorba kaşığı frenk üzümü jölesi (marmelat),
2 çorba kaşığı ahududu jölesi (marmelat),
üstüne sürmek için 1 yumurta sarısı.

Unu masaya eleyip ortasına bir havuz açın. Unun kenarlarına fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları oturtun, şekeri üzerine serpin. Bademleri, fındıkları, yumurtayı, baharatı ve kakaoyu unun ortasına koyun. Büyük bir bıçakla bütün malzemeleri dıştan içeriye doğru karıştırın, üzerine meyve suyunu serpin ve düzgün bir hamur yoğurun. Hamuru ikiye ayırın 2 büyük top haline getirin. Topları folyoya sarın ve en az 1 saat süre ile soğutun. Hamur miktarı 2 pasta için yeterlidir.

Hamur topunu ikiye bölün, parçanın biri öbüründen biraz daha büyük olmalı. Küçük parçayı tekrar buzdolabına kaldırın. Hamuru unlu zemin üstünde 26 cm çapında açın ve kalıba koyun. Jöleleri karıştırıp yarısını hamurun üstüne dağıtın. Kalan hamuru açın, yapraklar kesin. Yaprak şekillerini jölenin üstüne koyarak pastayı dekore edin. Yumurta sarısını biraz su ile karıştırın ve yaprakların üstüne sürün. Fırını 180 derecede ısıtın ve pastayı 60 - 65 dakika pişirin.

2. pastayı aynı şekilde hazırlayın. Pastayı en az 3 gün bekletin. Serin bir yerde muhafaza edilen pasta 3 hafta kadar bekletilebilir.

[ML® Linz Çöreği için tıklayın](#)