



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİNZER BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

425 g un  
75 g toz şeker  
1 paket vanilya  
4 yumurta sarısı  
325 g tereyağ (oda ısısında)  
Yarım çay bardağı frambuaz reçeli  
Tereyağı kreması için:  
50 g tereyağ  
100 g pudra şekeri  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Unu geniş bir kaba eleyin. Şeker, vanilya, yumurta sarıları ve tereyağını ekleyerek yoğurun. Hamuru streç filme sararak 30 dakika derin dondurucuda soğutun. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Hamuru unlanmış zeminde 5 mm kalınlığında açın ve yuvarlak bisküvi kalıbı ile kesin. Yuvarlak hamurların yarısının ortasını şekilli bir kalıp ile keserek pencere açın. Bisküvileri fırın tepsisine alıp 8-10 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Kreması için, tereyağı, şeker ve vanilyayı mikserle iyice çirpin. Soğuyan bisküvilerin bütün olanlarının üzerine krema sürüp pencereyi kapattığınız bisküvilerin üzerine kapatın. Ortadaki boşluklara frambuaz reçeli doldurun. Üzerlerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

