



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİNZER (İTALYA)

MALZEMELER

Tart Hamuru için;

350 gr. Un

250 gr. margarin

6 adet yumurta sarısı

50 gr. Pudra Şekeri

50 gr. Toz Badem

1/2 çay kasığı Tarçın

1/4 paket Vanilya

Marmelat için;

250 gr. küp şeklinde doğranmış elma

250 gr. Çilek veya Frambuaz püresi

50 gr. su

YAPILIŞ TARİFİ

Tart hamunu için tüm malzemeler kanstınarak 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 tartin üzerine dekor yapılır.

Yumurta sarısı sürülerek 180 °C`de yaklaşık 35-40 dakika pisirilir.

Marmelat için küp şeklinde kesilmiş elmalar, toz şeker, limon suyu, çilek veya frambuaz püresi kaynatılarak marmelat kıvamına getirilir.

Sogutulduktan sonra tart hamuru yerlestii-ilimis kaliba bosaltilir.