



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİNZER KURABIYE

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

Hamur:

100 g oda sıcaklığında tereyağı

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 yemek kaşığı su

1,5 su bardağı un

Dolgu:

0,5 çay bardağı kıvılcık marmeladı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Dr. Oetker Linzer Kurabiye Kalıpları

Tereyağı, pudra şekeri, su ve unu bir kaba alın. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun.

Hamurun üzerini kapatın ve buzdolabında 15 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda hamuru buzdolabından alın. Hafif unlanmış tezgahda merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Linzer kalıpları ile hamurdan şekiller çıkarın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın. Ortası delik olan kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpin ve soğumaya bırakın.

Delik olmayan kurabiyelerin ortalarına kıvılcık marmeladı koyun ve hafifçe yayın. Üzerlerine delik olan kurabiyeleri yapıştırın ve servis yapın.

[ML® Limonlu Kurabiye için tıklayın](#)

