



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI LİNZER

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

1 su bardağı tereyağı
1,5 çay bardağı tozşeker
1 çay kaşığı vanilya
2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı buğday nişastası
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
Pudra şekeri
Arası için:
Marmelat

Tereyağı ve toz şekeri çırpıp yumurtayı ekleyin ve çırpıma devam edin. Un, nişasta, vanilya ve kabartma tozunu karıştırıp yoğurun. Hamuru hazırladıktan sonra streç filmle sarıp 20 dakika dinlendirin. Hamuru 2'e bölün. Yarım parmak kalınlığında açın. Kalıpla yuvarlaklar kesin. Hamurun kalan yarısını da aynı şekilde hazırlayın. Kestiğiniz yuvarlakların ortasını daha küçük yuvarlaklarla kesin. Yağlanmış fırın tepsinize kurabiyeleri yerleştirerek, 160 derecede, altın rengini alana kadar pişirin. Pişen kurabiyelerin arasına marmelat sürün ve diğer delikli yuvarlak kurabiye ile üzerini kapatın. Pudra şekeri serpererek servis yapın.

