



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIYANA BİSKÜİSİ

440 gr. un
100 gr. toz şeker
280 gr. tereyağı
100 gr. marmelat
140 gr. pudra şekeri
4 yumurta

Hamur tahtası üzerine unu eleyiniz.

Ortasına yağı bütün olarak koyunuz. Unla karıştırarak bıçak ile ince ince kıyınız.

Yağı çok küçük parçalara gelinceye kadar kıymaya devam ediniz.

Pudra şekeri, yumurta sarısı ilâve ederek bir hamur yapınız.

Bu hamuru un tahtası üzerinde merdane ile hamurun altına un serpererek açınız.

Yuvarlak bisküi kalıpları ile kesiniz.

Kesilen yuvarlak bisküi parçaları çift olmak üzere sayınız.

Bir yuvarlak bisküünün arasına marmelat sürünüz.

İkinci yuvarlak bisküi hamuru üzerine kapamadan kendinden daha küçük kalıpla ortasından yuvarlak bir hamur çıkarınız.

Marmelat sürülü yuvarlak hamur üzerine kapatılan parça alttaki parçadan ortası açık olduğundan sürülen marmelatın bir kısmı üste konan parçadan görünecek bir biçimde yerleştiriniz.

Üzerini kıyılmış yeşil fıstık ile süsleyiniz.

Orta ısıda fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Linz Çöreği için tıklayın](#)