



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİYANA USULÜ GOFRET

500 gr. un
180 gr. şeker
1 yumurta
350 gr. margarin
180 gr. makınadan çekilmiş badem
Biraz tuz
Limon kabuğu rendesi

Hamur tahtası üzerine unu eleyiniz. Ortasını açınız.
Etrafına şeker, limon kabuğu rendesi, bir tutam tuz serpiniz.
Ortasına yumurta ve tereyağı koyarak hepsini karıştırınız. İyice hallediniz.
Etrafında unları içine alarak bir hamur yapınız.
Hamuru 1/2 cm. kalınlığında açarak 2 ye bölünüz.
Birinin üzerine glasruvayal sürünüz. Öteki parçayı üzerine kapatınız. Ve karelere kesiniz.
Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.
Fırından çıktıktan sonra üzerine ince bir kat marmelat sürüp, badem ve fındık ile süsleyiniz.

Not: Glasruvayal; yumurta akı, pudra şekerı karışımıdır.