



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BADEMLİ STRUDEL

300 gr. un  
1 tutam tuz  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1/2 bardak sıcak su  
250 gr. badem  
75 gr. pudra şekeri  
2 paket vanilya  
1 çay kaşığı tarçın  
250 gr. krem şanti  
50 gr. margarin  
Biraz süt

Elenmiş unu biraz tuz, yumurta, zeytinyağı ve su ile iyice yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerine temiz bir bez örttükten sonra, yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Bu arada bademi çekin. Sonra pudra şekeri, vanilya ve tarçın ile karıştırın. Margarinini eritin. Hamuru unlanmış olan tezgahta açın. Sonra unlanmış olan büyük bir bez üzerine alın ve elinizle kağıt kadar ince olması için hamuru çekin, bastırın. Üzerine eritmiş olduğunuz margarinden sürün. Hamurun 1/3 kısmına krem şanti, bademli karışımı bütün hamura dağıtın. Sonra bezi krem şanti olan taraftan kaldırın ve hamuru dikkatlice rulo yapın ve kenarlarını kapatın. Yağlanmış olan tepsiye yerleştirin. Üzerine süt sürüp kızdırılmış olan fırında 35 dakika pişirin.