



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ LAHANALI KIYMALI STRUDEL (AVUSTURYA)

6 kişilik

Hamur:

250 g un,

2 yumurta sarısı,

1 tutam tuz,

1 tutam şeker,

3 yemek kaşığı sıvı yağ,

50 g eritilmiş tereyağı,

4 yemek kaşığı galeta unu,

3 yemek kaşığı süt.

içi:

3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı,

1 baton pırasa,

400 g kıyma,

400 g ekşi lahanaya,

1 çeyrek litre etsuyu,

1 yemek kaşığı mercan köşk,

tuz,

karabiber

1. Un, yumurta sarısı, 3 yemek kaşığı sıvı yağ ve 100 ml sıcak su ile hamur yoğurun. Hamuru top haline getirip üstüne örtün, 30 dakika dinlendirin.
2. Pırasayı ayıklayarak halka şeklinde doğrayın. Tereyağı bir tencerede kızdırın, pırasaları sote edin. Kıymayı ilave edin ve kızartın. Suyu damlatılmış lahanayı katın ve hepsini 1 dakika daha kızartın. Mercan köşkü ekin.
3. Et suyunu dökün, tencereyi kapatın, hafif ateşte 15 dakika pişirin. Fırını 200 derecede ısıtın. Tepsiyi kağıtlayın. Hamuru yufka inceliğinde açın, tereyağı damlatın, galeta unu serpiştirin.
4. Kıymalı karışımı eşit olarak üstüne koyun. Yufkayı bir bezin yardımı ile sarın.
5. Ştrudeli tepsinin üstüne koyun, yumurta ve sütü karıştırın, ştrudelin üstüne sürün. 40-45 dakika pişirin.

[ML® Etlı Rulo Börek \(Strudel\) için tıklayın](#)

[ML® Etlı Rulo Börek \(görsel\)](#)