ELMALI ŞTRUDEL

Tuğrul Şavkar

Elmalı ştrudel için önce un, ılık su, yumurta, zeytinyağı ve tuzla bir hamur tutulur. (Meraklısı için bu hamurun 350 gram un, unun kaldıracağı kadar -yaklaşık yarım ile bir bardak arası- ılık su, 1 yumurta, 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve bir tutam tuz ile tutulduğunu söyleyelim.) Sonra bu hamur bir saat dinlendirilir ve bir bez üzerinde olabilecek en ince biçimde açılır. Bu da yetmez! Altından bez çekilerek hamur iki elin parmakları ucuna alınır ve elde havaya atılıp çevrilerek daha da inceltilir. Sonunda ortaya baklava yufkası gibi bir hamur çıkar. Hamurun içi şeker, tarçın, kuru üzüm, çamfıstığı ve rom ile lezzetlendirilmiş elma dilimleri ile doldurulur ve fırında pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:75156 • adı:Elmalı Ştrudel • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:07