ELMALI STRUDEL (VİYANA)

Hamuru için:
300 gram un
20 gram toz şekeri
100 gram tereyağı
1 yumurta
1 çimdik tuz
İçine koymak için:
1/2 kilo kokulu herhangi bir cins elma
100 gram sultanî üzüm
50 gram ceviz içi
2 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu
1 limon
1 tatlı kaşığı tarçın
150 gram toz şekeri,
1 yumurta

Fırın tepsisini yağlayıp unlamalı ve bir kenara bırakmalı. Unu hamur mermerine koyup üstüne yumurtayı, toz şekerini. tereyağını ve bir çimdik tuzu katıp bunları iyice yoğurmalı. Hamur oldukça yumuşak bir kıvama gelince bunu yuvarlayıp bir yağ kâğıdına sarmalı ve buzdolabına kaldırıp burada bir saat kadar dinlendirmeli.
Üzümleri temizlemeli. Ceviz içlerini makineden bir defa geçirerek kıymalı. Elmaları iyice yıkadıktan sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkarmalı ve dilim dilim doğramalı. Elma dilimlerini bir porselen kâseye koymalı, bunların üstünü 150 gram toz şekeriyle örtmeli. Limon kabuğunun sadece sarısını rendeleyip şekerin üstüne serpmeli. Bunun üstüne tarçını ve kurutulmuş ekmek tozunu serpmeli. Kıyılmış ceviz içiyle üzümleri de kattıktan sonra karışımı iyice karıştırmalı. Hamur topağını buzdolabından çıkarıp üstündeki kâğıdı açmalı ve hamuru hafifçe unlanmış mermerin üstüne koymalı. Una bulanmış merdaneyle açmalı. Sonra oklavayı almalı ve altına konacak bir gazeteyi okuyacak kadar ince oluncaya kadar hamur yaprağını açmalı (Hamur yaprağını yani yufkayı mümkün olduğu kadar dikdörtgen biçiminde açmalı). Küçük bir kabın içinde yumurtayı hafifçe çırpmalı ve bir fırçayla bu yumurtayı hamurun dört bir kenarına sürmeli. Kâsedeki elmalı karışımı hamur yaprağının üstüne yaymalı. Sonra bunu yuvarlayarak bir salam gibi sarmalı, iki ucunu sıkarak hamuru yapıştırmalı (Böylece elmalı için taşmasını önlemeli).
Kalan çırpılmış yumurtayı elmalı strüdelin üstüne bir fırçayla veya tüyle sürdükten sonra bunu iki spatula veya börek küreğinin yardımıyle fırın tepsisine yerleştirmeli.
Tepsiyi orta ısılı bir fırına sürmeli ve elmalı strüdeli burada bir saat kadar pişirmeli.
Strüdel pişince tepsiyi fırından çıkarmalı ve bir - iki dakika kadar olduğu gibi bırakmalı. Sonra bunu bir at nalı biçiminda İki ucunu kıvırmalı. Strüdel iyice soğuduktan sonra gene iki börek küreğinin yardı., mıyb tepsiden kaldırıp servis tabağına yerleştirmeli ve^böylece servis yapmalı, isteyenler elmalı strüdelin üstüne de bir miktar pudra şekeri serptikten sonra strüdelin üstünü veya servis tabağının çevresini meyva şekerlemeleriyle süsleyebilirler.



© lezzetler.com tarif no:12504 • adı:Elmalı Strudel (Viyana) • gönderen:DARI • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:26