



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI VE ARMUTLU STRUDEL

İÇİNDEKİLER:

300 gram (2,5 su bardağı) un
80 gram (5,5 çorba kaşığı) tozşeker
3 çorba kaşığı portakal marmeladı
3 elma
1 armut
1 yumurta
1/2 paket maya
1 çay kaşığı süt
Biraz tuz

1 Elmaları ve armudu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kapta, un, 4 çorba kaşığı tozşeker, tuz, maya, yumurta ve yumuşatılmış margarinini karıştırın. Gerekliyse hamuru yumuşatmak için bir parça su ilave edebilirsiniz.

2 Elde ettiğiniz hamuru, bir kaç milimetre kalınlığında açın. Üzerine portakal marmeladı sürün.

3 Marmeladın üzerine daha önce doğradığınız meyveleri yerleştirdikten sonra rulo haline getirin. Fırın kabını yağlayın. Elde ettiğiniz dürüm biçimindeki hamuru kalıba yerleştirin ve üzerine bir parça süt dökün. Kalan tozşekerini de ilave ettikten sonra 170 derecede 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.