KOLAY ELMALI ŞTRUDEL

Hamuru için bütün malzemeyi bir kabın içine koyun ve mikser veya çatal ile 3 dakika çırpın.
Unlanmış bir yerde hamuru 2 dakika enine ve boyuna doğru çekin.
Elmaları 1 cm. kalınlığında kesin ve diğer iç malzemeleri ile karıştırın.
Büyük bir bezi unlayın. Hamura elle çekiştirmek suretiyle incecik oluncaya kadar açın.
Hamurun üzerine ısıtılmış bir kap kapatarak 30 dakika bekletin.
Hamuru pasta fırçası ile yağlayın. İç malzemesini bir kenarına yayın ve bezin kenarını kaldırarak hamuru rulo haline getirin.
Ruloya nal şekli vererek yağlanmış tepsiye yerleştirin. Köşedeki hamurları katlayıp alta doğru çevirin.
Rulonun üzerini yağlayın. 200 derecede ısınmış fırında 30 dakika pişirin.
Kalın dilimler halinde keserek servis yapın.

Not: Ştrudel elmadan başka bir çok meyva ile de yapılabilecektir. Ştrudellerin içinde tek bir meyva kullanabileceğiniz gibi, bir kaç meyvayı karışık olarak da kullanabilirsiniz. Ancak meyvaların yıkandıktan sonra iyice sularının alınmaları gereklidir.

© lezzetler.com tarif no:9246 • adı:KOLAY ELMALI ŞTRUDEL • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:24