



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAUTE STRUDEL (AVUSTURYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Lahanalı Strudel

hamur için:

1 Ölçü elmalı strudel hamuru malzemesi

iç için:

1 orta boy lahana

1 büyük baş soğan

4 dilim jambon

1 etsu tablet

1 su bardağı su

50 gr. tereyağı

1 çorba kaşığı şeker

3 tatlı kaşığı karabiber

5 çorba kaşığı sıvıyağ

tuz

Elmalı Strudel için hazırladığınız hamurun aynısını hazırlayın. Bir kenara 30 dakika dinlenmeye bırakın.

iç hazırlamak için: önce lahanaları ince ince kıyın ve üzerine bir parça tuz atarak ovun. Böylece lahanalar biraz yumuşar. Daha sonra soğuk sudan geçirerek sözün.

Soğanı da ince ince kıyın. Jambonları doğrayın. Küçük bir tencerede bir su bardağı suyu kaynatıp içine elinizle ufalayarak etsu tabletini atıp kaynamaya bırakın.

Tencereye sıvıyağı ve tereyağını koyun, kızınca içine soğanları atıp karıştırarak biraz sarartın. Jambonları ekleyip tekrar hepsini şöyle bir çevirin ve içine lahanaları atın, tuzunu, karabiberini ve şekerini ekleyin. Şeker, lahanalara parlak bir renk verir. Ayrıca yemeğiniz daha lezzetli olur. Hepsini 1-2 dakika daha karıştırarak kavurun ve üzerine hazırlamış olduğunuz et suyunu dökün. Kısık ateşte lahanalar pişinceye kadar 30 dakika pişirin.

Daha sonra dinlenen hamurunuzu alın ve aynı Elmalı Strudel'de olduğu gibi bir masa örtüsü yardımı ile geniş bir yufka açın. Yufkayı bir parça sıvıyağ ile yağlayarak, bir köşesine uzunlamasına hazırladığınız lahanalı içi, suyunu süzdürerek koyun. Yufkayı lahanaların üzerine kapatın, yufkayı lahanalı tarafından, örtüyü kaldırarak kendi üstünde yuvarlayın. Yine örtünün yardımı ile yağlanmış tepsiye koyun, iki ucundaki fazla hamurları kesip kenarlarını kapatın. Önceden orta ısıda kızdırılmış fırında 35-40 dakika kadar pişirin. Pişme sırasında Strudel'iniz yanmasın diye kontrol edin. Strudel'in üstü nar gibi kızarıncaya fırından çıkarm. Geniş dilimler halinde keserek yanında Biberli Sos ile sıcak olarak servis yapın.

ML® Etli Rulo Börek (görsel)