



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU STRUDEL KANEPE

- 8 adet baklava yufkası
- 1 adet muz
- 2 yemek kaşığı kaymak
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı kırık fındık
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı antepfıstığı

Tezgahın üzerine baklava yufkasından bir tane alıp serelim. Fırça yardımıyla yufkanın her yerini margarin ile yağlayalım. İkinci yufkayı serip yine yağlayalım. Üçüncü ve dördüncü yufkaya da aynı işlemi uygulayalım. Kaymağı yufkanın üzerine sürelim. Pudra şekeri ve kırık fındık serpelim. Daha sonra boyuna ortadan ikiye kestiğimiz muz yufkanın dar kısmına yerleştirelim. Çok fazla sıkı olmayacak şekilde yufkamızı rulo yapıp saralım. 4 - 5 eşit parçaya bölelim. Aynı işlemi yufkalar bitene kadar yapalım. Margarin ile yağladığımız fırın tepsisine minik rulolarımızı dizelim. 180 C fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirelim. İlk sıcaklığı geçen strudellarımızı pudra şekeri ve toz antep fıstığı ile süsleyip servis edelim.

