APFEL STRUDEL (AVUSTURYA)

https://www.lezzetsirri.com

Elmalı Strudel

hamur için:
300 gr. un
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1/2 su bardağı ılık su
3 damla sirke veya limon suyu
İç için:
1,5 kg. elma
100 gr. kuru üzüm
100 gr. galeta unu
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı pudra şekeri
1 yumurta sarısı
100 gr. tereyağı
servis için:
krem şanti

Strudel'in hamuru için, önce unu eleyerek derin bir kaba koyun. Tuzu, sirkeyi ve 4 çorba kaşığı sıvıyağı ilave edin. Elinizle karıştırarak yavaş yavaş ılık suyu ekleyin. Hamurun iyi olması için çok iyi yoğrulması gerekiyor. Tüm suyu içince hamur tahtasına un serpin ve hamuru üstünde yoğurun.
Hatta zaman zaman hamur tahtasına vurarak yumuşamasını sağlayın. Daha sonra üstünü temiz bir mutfak bezi ile örterek 30 dakika dinlenmeye bırakın. Elmaları soyun. Çekirdeklerini temizledikten sonra çok ince dilimler halinde kesin. Elmaların üstüne bir parça şeker atıp bir kenara koyun.
Tavada 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırın. Galeta ununu içine koyarak hafif ateşte karıştırarak kavurun. Böylece galeta unu tereyağının mis gibi kokusunu alır ve ayrıca da Strudel'e gevreklik kazandırır. Daha sonra hamuru 2-3 mm. kalınlığında hemen hemen 50 cm. çapında açtıktan sonra bir masa örtüsünün üstüne alın ve ellerinizi yumruk yaparak hamurun altına sokun. Yavaş yavaş hamuru bir yandan
gerip, bir yandan da açılmış hamuru sağa doğru yumruklarınızın üzerinden kaydırarak inceltebildiğiniz kadar açın. Hamur ne kadar incelirse o kadar gevrek bir Strudel elde edersiniz. Avusturyalılar Strudel'in ince açılması konusuna çok önem verirler ve "Strudel o kadar ince açılmalı ki, yufkanın altından aşk mektubu okunabilmeli..." derler.
Hamur yeteri kadar ince açıldıktan sonra kenarındaki kalın hamurları bıçakla keserek alın.
Hamurun üzerine tereyağında kavurduğunuz galeta ununu serpin. Hazırladığınız elmaları üzerine yayın. Kuru üzümleri elmaların üzerine atın ve hepsinin üzerine toz şekeri serpin. Daha sonra hamurun iki kenarını elmaların üzerine 5 parnak kadar katlayın. Hamuru katlamadığınız taraftaki masa örtüsünü iki ucundan tutup kaldırarak hamuru yuvarlayarak kolayca sarın. Böylece ince olan hamur sarılırken el değmediği için yırtılmaz.
Yine örtünün yardımıyla yağlanmış fırın tepsisine koyun. Strudel tepsiden büyükse, tepsiye Strudel'i verevine koyun.
Daha sonra 1 yumurta sarısını çırparak üzerine sürün ve orta ateşte kızdırılmış fırında 35 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkınca üzerine bol pudra şekeri dökün ve 4 parmak kalınlığında dilimler halinde kesin.
Strudel'i ılık veya soğuk olarak yanında krem şanti ile servis yapın.

Not: Strudel'in içine isterseniz elmayla birlikte kıyılmış badem veya ceviz koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39371 • adı:Apfel Strudel (Avusturya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:49