



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

APFEL STRUDEL

MALZEMELER

Un 200 gr.

Sıvı yağ 20 gr.

Tuz 1/2 çay kaşığı

Su 3/5 su bardağı

Tereyağı 230 gr.

Bayat ekmek kabuğu kurusu 100 gr.

Toz şeker 110 gr.

Vanilya 1/2 çay kaşığı

Elma (sulu) 1 kg.

Kuru üzüm 60 gr.

Tarçın 3 gr.

Limon kabuğu rendesi 30 gr.

YAPILIŞI

Hamurun hazırlanması: Blenderde 200 gr. un, 20 gr. sıvı yağ, 1/2 çay kaşığı tuz ve 3/5 su bardağı suyu karıştırıp çıkartın. Elle iyice yoğurun. Top haline getirip yağlanmış bir tepsiye koyun. Üzerine bir fırça ile yağ sürün. Yarım saat bekletin. Sonra hamur topağını un serpilmiş bir bezin üstünde oklava yardımı ile açın. Arada fırça ile yağ sürerek açmaya devam edin. İki elinizin dış kısmı ile daha da incelterek şeffaf hale gelinceye kadar açmaya devam edin. Hamur 70x70 cm kare olunca durun. Galeta ununun hazırlanması: 80 gr. tereyağını eritin ve ekmek kabuğunu, 10 gr. toz şeker ve vanilyayı yağa atın. Karıştırarak kahverengi olmasını sağlayın. İçinin hazırlanması: Elmaları soyun ve iri rendeleyin. Limon kabuğunu ince rendeleyin ve 100 gr. toz şekerle karıştırın. 15 dakika bekletin. Aroması şekerle geçince elmalara ilave edin. Hazırladığınız hamurun dörtte birine galeta ununu serpin. Sonra elmaları döşeyin. Geri kalan hamura erimiş tereyağı sürün ve elma kaplı olanın üstüne kumaşı kaldırarak üstüne kaplayıp öte taraftan hamuru bitştirin. Diğer taraftan bir Borcam dikdörtgen tepsiye yağlı kağıt serip strudeli üzerine yerleştirip üzerine erimiş tereyağı sürün. 200 c fırında bir saat kadar tutun. Bu süre zarfında iki-üç kere üstüne fırça ile erimiş tereyağı sürün. Fırından çıkardıktan sonra soğutmaya bırakın ve üzerine az vanilya karıştırılmış pudra şekeri ekin.