APFELŞTRUDEL

Hamur:
300 gr (2.1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı erimiş tereyağı
Harcı:
1,5 kg ekşi elma (soyulmuş, çekirdeği çıkarılmış ve ince dilimlenmiş)
120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın
90 gr (3/4 su bardağı) kuru üzüm
90 gr (3/4 su bardağı) badem yada ceviz (kıyılmış)
1 limon kabuğu rendesi
120 gr (1/2 su bardağı) erimiş tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) galeta unu.

Unu ve tuzu büyük ve derince bir kaba eleyiniz. Küçük bir kâsede yumurta, su ve tereyağını karıştırınız. Tahta bir kaşıkla yumurta-su karışımını una katarak, iyice karıştırınız. Sonra diri bir hamur oluşuncaya kadar yoğurunuz. Hamuru unlu bir tahtaya yerleştirip pürtüksüz ve esnek oluncaya kadar yoğurmaya (aşağı yukarı 10 dakika) devam ediniz. Sonra, yoğrulmuş hamuru büyük ve derince bir kaba koyup, üstünü bezle örtünüz ve hava cereyanı olmayan sıcak bir köşede yarım saat bekletiniz.
Bu arada harcı hazırlayınız. Orta büyüklükte bir kapta elmaları, şekeri, tarçmı, kuru üzümü, badem yada cevizi ve limon kabuğunu karıştırınız.
Masaya büyük ve temiz bir bez yayarak üstüne un serpiniz.
Hamuru bunun üstüne yerleştirip unlanmış bir merdaneyle elden geldiğince ince açınız.
Elinizin tersiyle hamuru kaldırıp geriniz; dikkatlice, kâğıt inceliğine gelinceye kadar yaymız (birkaç küçük delik açılırsa meraklanmayınız) . Makasla hamurun kenarını düzeltiniz. Fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getiriniz. İki fırın tepkisini, 1 yemek kaşığı erimiş tereyağıyla yağlayınız. Hamuru erimiş tereyağının yarısını kullanarak fırça ile sıvayıp, üstüne galeta unun tamamına yakınını serpiniz.
Elmalı karışımı, hamurun size yakın kenarının 8 sm içinden başlayıp, her iki uçtan 5 sm boşluk kalacak biçimde kaşıkla dökünüz. Bezin yardımıyla, hamuru harcın üstüne katlayıp yuvarlayarak sarınız. Uçlarını kıvırınız. Kalan erimiş tereyağı ile hamurun üstünü fırçalayıp, geri kalan galete unu ile örtünüz.
Apfelştrudeli, keskin bir bıçakla fırın tepsilerine sığacak biçimde parçalara kesiniz. Ekli kısım alta gelecek biçimde fırın tepsilerinin üstüne yerleştiriniz.
Daha önce ısıtmış olduğunuz fırının ortasında 10 dakika pişirdikten sonra, fırının sıcaklığını 200°C'a getiriniz ve 20 dakika daha, apfelştrudel gevrek ve altın sarısı bir hal alıncaya kadar pişiriniz.

Not: Hamur çok ince açılacağı için, iyice yoğrulmalıdır yoksa kalın olur. Apfelştrudeli krema ile birlikte sıcak yada soğuk bir tatlı olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59219 • adı:APFELŞTRUDEL • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:10