



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU STRUDEL

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

2 su bardağı un

1/2 çay kaşığı tuz

1/3 su bardağı ılık su

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı sirke (elma veya beyaz sirke)

İç Harcı İçin:

4 adet olgun armut (soyulmuş ve ince dilimlenmiş)

1/2 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

1/2 su bardağı iri çekilmiş ceviz veya badem

1 yemek kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı vanilin veya vanilya özütü

2 yemek kaşığı kuru üzüm (isteğe bağlı)

1 yemek kaşığı ekmek kırıntısı veya galeta unu (harcın fazla suyunu alması için)

Üzeri İçin:

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Pudra şekeri (servis için)

Unu geniş bir kaba eleyin, ortasını açıp su, sıvı yağ, sirke ve tuzu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.

Hamuru pürüzsüz hale gelene kadar yoğurduktan sonra üzerini örtüp oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.

Armutları soyup ince dilimler halinde doğrayın ve limon suyu ile karıştırarak kararmalarını önleyin.

Üzerine şeker, tarçın, ceviz, vanilya ve kuru üzümü ekleyerek güzelce harmanlayın.

Karışıma galeta unu ekleyerek fazla suyun çekilmesini sağlayın.

Hamuru un serpilmiş bir zemine alın ve merdane yardımıyla çok ince olacak şekilde açın.

Açılan hamurun üzerine hafifçe eritilmiş tereyağı sürün.

Hazırladığınız iç harcı hamurun uzun kenarına yerleştirerek rulo şeklinde dikkatlice sarın.

Hazırladığınız ruloyu yağlı kağıt serili tepsiye alın ve üzerine eritilmiş tereyağı sürün.

Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar, üzeri kızarana dek pişirin.

Pişen strudeli fırından çıkarıp ılık hale gelmesini bekleyin.

Üzerine bolca pudra şekeri serpiştirerek dilimleyin ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:182341 • adi:Armutlu Strudel • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 08:34