



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI STRUDEL

1 Su Bardağı Ayva Marmelatı
1 Yemek Kaşığı İzmir Üzümü
1 Yemek Kaşığı Ceviz
1 Yumurta Sarısı
1 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri (üzeri için)
Milföy Hamuru Malzemesi:
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Yumurta
1/2 Limon Suyu
1 Su Bardağı Ilık Su
10 Çay Bardağı Un
250 gr Margarin
Tuz

Milföy hamurunu hazırlamak için; margarin dışındaki tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırıp yoğurun. Hamuru merdane ile açın. Margarinin üçte birini üzerine sürüp bohça gibi katlayın. Hamuru nemli bir beze sarıp naylon poşet içinde buzlukta 30 dakika bekletin. Hamuru tekrar açıp kalan margarinin yarısını üzerine sürün ve tekrar bohça şeklinde katlayın. Buzdolabında 30 dakika daha bekletip tekrar açın. Kalan margarini sürüp tekrar katlayın ve 30 dakika daha buzdolabında bekletin.

Bir kaptaki ayva marmelatı, ceviz ve üzümü karıştırıp iç malzemesini hazırlayın.

Milföy hamurunun yarısını merdaneyle açın. Hazırladığınız iç malzemesini hamurun üzerine sürüp rulo şeklinde sarın. Hamuru yağlanmış bir tepsiye alın ve üzerine yumurta sarısı sürüp kızgın fırında pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.

Not: Kalan milföy hamurunu buzdolabında 3-4 gün saklayabilirsiniz. Dilerseniz hazır milföy hamuru da kullanabilirsiniz.