AYVALI STRUDEL

https://www.sabah.com.tr

4 adet ayva
16 adet baklava yufkası
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı toz karanfil
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kahve fincanı kuru İzmir üzümü
1 kahve fincanı kıyılmış ceviz

Öncelikle ayvalarımızı hazırlayıp soyuyoruz ve tavla zarı şeklinde doğruyoruz. Ayvalarımızı bir tencereye alıyoruz ve ardından bir kahve fincanı miktarında su ilave ediyoruz. Sonrasında karanfilimizi, toz şekerimizi, cevizimizi, tarçınımızı ve kuru İzmir üzümlerimizi tencereye ekliyoruz. Ayvalar yumuşak kıvama gelip suyunu çekene kadar karıştırarak pişiriyoruz. Soğuması için bu hazırladığımız karışımı kenarda bekletiyoruz.
Sonrasında baklava yufkalarımızı düz tezgâhımıza seriyoruz. 100 gram tereyağımızı küçük bir tavada erittikten sonra yufkalarımızın her bir katına eşit dağılacak şekilde tereyağımızı gezdiriyoruz ve yufkalarımızı üst üste koyuyoruz. Ardından hazırladığımız harcı yufkalarımızın en üst katına eşit biçimde dağıtıyoruz. Sonrasında nazik bir şekilde yufkalarımızı yuvarlayarak rulo haline getiriyoruz. Sonrasında yufkalarımızı 2 cm civarında olacak şekilde kesip yağladığımız yada yağlı kağıt kullandığımız fırın tepsisine diziyoruz.
Önceden 200 derecede hazırlanmış fırınımıza tepsimizi koyuyoruz. Isıttığımız fırında 20 dakika civarında pişiriyoruz. Fırınımızdan çıkardıktan sonra tatlılarımızın ılık hale gelmesini bekliyoruz ve pudra şekerini tatlımızın üzerine serpiştiriyoruz. Artık ayvalı strudelimiz sunuma hazır.



© lezzetler.com tarif no:140447 • adı:Ayvalı Strudel • gönderen:ibrahim ibo • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:36