



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI STRUDEL

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Bir tutam tuz

Bir tutam toz şeker

Yarım çay bardağı su

Ayvalı karışım için

3 orta boy ayva

2 yemek kaşığı galeta unu

50 g tereyağı

4 yemek kaşığı esmer toz şeker (tepeleme)

1 su bardağı kuru üzüm

2 çay kaşığı tarçın

Servis için:

Pudra şekeri

1 kahve fincanı krema

1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Vanilyalı dondurma

Hamuru için unu yoğurma kabına eleyin. Yumurtayı, şekeri ve sıvı yağı ekleyin. Azar azar suyu ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde toparlayıp üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında bu şekilde yarım saat kadar dinlendirin. İç malzemesi için ayvaları yıkayıp süzün. Kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın ve galeta ununa bulayın. Şeker ile tereyağını tavada eritin. Ayvaları ve kuş üzümünü ekleyerek 10 dakika kadar kavurun. Ocaktan alın, tarçını ekleyip tatlandırdıktan sonra ılınmaya bırakın. Dinlenen hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Oklava yardımı ile yuvarlak ve ince bir hamur açın. Ayvalı karışımı kaşık yardımı ile hamurun üzerine eşit dağılacak şekilde serpin. Hamurun iki ucundan tutup rulo şeklinde sarın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Fırından alıp sıcakken üzerine pudra şekeri serpin. İsteğe göre rendelenmiş limon kabuğu ile tatlandırılıp çırpılmış krema ve vanilyalı dondurma ile birlikte ılık olarak servis yapın.



