



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMELİ VIŞNELİ ŞTRUDEL

16 dilim için;

MALZEME

Ştrudel hamuru:

250 g un,

1 tutam tuz,

1 yumurta,

3 yemek kaşığı sıvı yağ,

üstüne sürmek için 25 g tereyağı,

içi:

200 g badem ezmesi,

150 g krema,

650 g vişne,

600 g kiraz,

6 kedi dili,

pudra şekeri

1. Unu tuz, 1 çay bardağı ılık su, yumurta ve sıvı yağ ile yoğurun. Hamuru top haline getirin, folyoya sarın ve oda ısısında 30 dakika bekletin.
2. Badem ezmesini krema ile karıştırın. Kiraz ve vişneleri yıkayın, çekirdeklerini çıkartın, kedadillerini ezin.
3. Büyük bir mutfak havlusuna un serpiştirin, hamuru bu havlunun üstünde incecik açın (60 x 40 cm). Hamur çok ince, neredeyse transparan olmalı.
4. Badem ezmeli karışımı hamurun üstüne sürün, kirazları döşeyin, kenarlarını 5 cm eninde boş bırakın. Ezilmiş bisküvileri serpiştirin.
5. Hamurun kenarlarını kirazların üstüne katlayın. Havlunun yardımı ile hamuru rulo haline getirin.
6. Fırın tepsisini yağlayın. Ştrudeli tepsiye koyun. Tereyağını eritin, yarısını ştrudelin üstüne sürün. Fırını 200 derecede ısıtın ve ştrudeli 40-45 dakika pişirin. Pişme süresinin yarısından sonra ştrudeli çıkarın ve kalan tereyağını sürün.
7. Ştrudeli fırından çıkarın, pudra şekeri serpin.