



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAVYERA ŞTRUDELİ

250 gr (2 su bardağı) elenmiş un
2 çorba kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) margarin (buzdolabından alınmış)
2 çorba kaşığı rafine yağ
4 çorba kaşığı süt

Harcı:

1 kg elma (çekirdekleri çıkarılmış, soyulmuş, ve ince ince dilimlenmiş)
60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm
1 limon kabuğu rendesi
120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
2 çorba kaşığı ekmek içi
2 çorba kaşığı süt (üstünün süsü için)
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız. Orta boy derin bir kaba un, 2 çorba kaşığı toz şeker ve tuzu eleyiniz. Rafine yağ ve margarini ekleyip parmaklarınızla irmik iriliğinde olana kadar ufalayınız.

Karışıma sütü katarak hamur haline getiriniz. Hamuru pürütsüz oluncaya kadar yoğurduktan sonra nemli bir beze sarıp, buzdolabında 20 dakika bekletiniz.

Harcı için, ince dilimlenmiş elmaları, kuru üzüm, limon rendesi, 1/2 su bardağı toz şeker ve ekmek içini bir kaptaki karıştırınız. Hamuru, unlanmış hamur tahtasında, 5 cm çapında oval biçimde açıp, tepsiye koyunuz. Hamurun ortasına boydan boya, hazırladığınız elma harcını dökünüz. Hamuru, iki yanlarından içi görünecek biçimde açık bırakarak, harcın üstüne doğru katlayınız.

Fırçayla, üstüne süt sürüp 20-30 dakika, kızarıncaya kadar pişiriniz. Ştrudelin üstüne pudra şekeri serpererek, kalın dilimler halinde kesip servis ediniz.