



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ DOMATESLİ STRUDEL

1 adet baklava yufkası
40 gram margarin
4 adet kabak
1 adet kırmızı biberi
1 adet yumurta
yarım kırmızı soğan
90 gram kiraz domates
4 adet Fesleğen
Tuz
Karabiber

Kabakları ve kırmızı biberi jülyen kesin. Soğanı doğrayıp 2 çorba kaşığı margarinle tavada soteleyin. Jülyen doğranmış kırmızı biberleri tavaya aktarıp 4 dakika pişirin. Jülyen doğranmış kabağı içine ekleyip 5 dakika daha pişirin. Strudel için hazırladığınız iç dolguyu soğumaya bırakın.
1 adet ince baklava yufkasından 18x10 cm'lik 2 adet dikdörtgen kesin. Dikdörtgen yufkadan iri üçgenler kesip ortalarına strudel'in iç dolgusunu yayın ve büyük sigara börekleri gibi sarın. Üzerine fırçayla eritilmiş margarin, daha sonra da 1 çorba kaşığı su ile çırpılmış yumurtayı sürün.
Hazırladığınız strudel'i yağlı pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Sos için kiraz domatesleri, 4 adet fesleğen yaprağı, 4 çorba kaşığı eritilmiş sana yağı, bir tutam tuz ve karabiber ile blender'de 1 dakika çekin. Hazırladığınız sos ile strudel'i tatlandırın. (İsteğe göre roka yaprakları ile süsleyip servis yapın.)

