



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI STRUDEL

2.5 su bardağı un
½ su bardağı su
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sirke
1 adet Keskinöğlü yumurta
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
İç Harcı:
2 adet elma
1 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
2 yemek kaşığı şeker
½ su bardağı kuru üzüm
½ su bardağı file badem
1 tatlı kaşığı antep fıstığı
1 çay bardağı tarçın
1 adet limon suyu
Pudra şekeri

Bir kabin içerisinde yumurta, su, sirke ve şekerini karıştırın. Daha sonra sırasıyla un, tuz ve margarin ekleyin hamuru elde edin. Hamuru top haline getirip üzerini yağlayın ve 30 dakika kadar dinlendirin. Oklava yardımı ile hamuru yufka inceliğinde açın. Elmaları küçük küçük doğrayın. Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırın ve doğramış olduğunuz elmaları şekerle birlikte 5 dakika kadar soteleyin. Hazırlamış olduğunuz harcı, yufkaların içerisine koyup rulo haline getirin tepsiye sıralayın. 180derecede 20-30 dakika kadar pişirin ve üzerine pudra şekeri serpiştirip servis edin.

