# ELMALI ŞTRUDEL

1 su bardağı un
2 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı su
1 tutam tuz
1 adet yumurta
2 su bardağı pudra şekeri
1 çay fincanı ince çekilmiş ceviz
2 adet elma
1,5 kahve fincanı şeker
1 çay fincanı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın

Önce elmaları soyup ince ince kesin,çekirdeksiz kuru üzümü, toz şekeri ve tarçını harmanlayarak karıştırın. Hamur açacağınız yere unu koyun. Ortasını havuz gibi açın ve tereyağını, suyu ve tuzu ekleyip elle yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Yarım saat kadar dinlenmeye bırakın. Sonra hamuru keserek iki parçaya bölün ve her iki parçayı ayrı ayrı merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların üzerine bir parça un serpilmiş peçetelerin üstüne yayın ve elle çekerek hamuru bürütün. Her ikisinede ince çekilmiş cevizi sepin. Peçetenin üstünde olan kısmına hazırladığınız elmalı,üzümlü içi, hamurun boyunca 3 parmak enince yayın. Hamurun elmalı kısmı hariç öteki kenarlarına yumurta akı sürün ve peçetenin yardımı ile elmalı kısmı yukarı kaldırıp bükerek hamuru rulo gibi sarın. Elmaların pişerken çıkmaması için hamurun uçlarını bastırarak yapıştırın.Sonra yuvarlanmış her iki hamuru da içi yağlanmış fırın tepsisine koyun. Üstünü fırçe ile yumurta sürün, orta ısılı fırında 45 daikika pişirin. Fırından çıktıktan sonra tabağa alın. Küçük parçalara kestikten sonra üstüne pudra şekeri serpip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:106360 • adı:Elmalı Ştrudel • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:15