



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI STRUDEL

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
3 çorba kaşığı su
1 adet yumurta
1 tutam Tuz
Üzeri için :
50 gram Teremyağ
İç Malzeme için :
2 kg elma
1 kahve fincanı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
50 gram Teremyağ
1/2 çay bardağı kuru üzüm

İç malzemesi için, elmaları yıkayın. Kabuklarını soyup zar şeklinde kesin. Tozşeker, tarçın ve Teremyağı geniş bir tavaya alın. Şeker ve teremyağı iyice eriyinceye kadar sürekli karıştırarak kavurun. Doğranmış elmaları ekleyip suyunu salıp çekene dek kavurmaya devam edin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Hamur için unu eleyin. Tuz ekleyip harmanlayın. Sıvıyağ, su ve yumurtayı ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Oklava yardımıyla hazır yufka inceliğinde dikkörtgen bir yufka açın. Yufkayı un serpilmiş bir bezin üzerine serin. Elmalı iç malzemeyi üzerine yayın. Bezin her iki tarafından tutup yufkayı dikkatlice (yufkaların parçalanmaması için) rulo şeklinde sarın. Strudel hamurunu yağlı kağıt serili fırın tepsisine aktarın. Teremyağı eritip ılınmaya bırakın. Hamuru önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin. Pişirme süresince eritilmiş Teremyağdan bir miktar alıp hamurun üzerine birkaç defa fırçayla sürün. Hazırladığınız strudeli fırından alın. Dilimleyip isteğe göre üzerine vanilya sos, kurutulmuş elma ya da pudra şekeri ilave edebilir, nane yapraklarıyla süsleyebilirsiniz.