



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI STRUDEL (VİYANA)

Fırın tepsisi yağa ve una bulandıktan sonra kalan un yoğurma mermerinin üzerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılıp içine 1 tutam tuz, karbonat, ufak parçalara doğranmış tereyağı, şeker ve yumurta konur. Sonra iyice karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamur avuca yapışmayacak kadar yumuşak bir kıvama gelinceye kadar yoğurulur. Kıvamını bulunca yuvarlanır ve yağlı kâğıda sarılıp buzdolabına kaldırılır. Elmaların kabukları soyulup dilimlenir, dilimlerin çekirdekleri ve çekirdek yatakları temizlenir. Dilimler ufak parçalara doğranarak soğuk suya atılır. Elmaların tamamı ayıklanınca suyu süzülür ve büyükçe bir kâseye boşaltılır. Üzerine marmelat, üzüm, rendelenmiş limon veya portakal kabuğu ve tozşeker konulup karıştırılır. Hamur buzdolabında 1 saat kadar dinlendirilir, sonra çıkarılır ve kâğıdı açılıp, una bulanmış yoğurma mermerinin üzerine oturtulur. Bir süre daha yoğurulduktan sonra önce bir merdaneyle sonra da oklavayla açılıp iyice inceltilir. Sonra düzgün bir şekilde yayılır. 1 çorba kaşığı yağ eritilip fırçayla hamurun üzerine sürülür. Kâsedeki elmalı karışım hamurun ortasına boşaltılır. Karışım hamurun dört bir yanında üçer parmaklık boşluk kalacak biçimde yayıldıktan sonra hamurun kenarına yağ sürülür. Hamurun bir kenarı elma karışımının üzerine katlandıktan sonra içini bozmadan ve iki elle kıvrarak rulo yapılır. Rulo yapıldıktan sonra hamurun iki ucu ezilip üste doğru katlanır. Böylece rulonun içindeki harcın dökülmesi önlenmiş olur. Kalan yağ fırçayla rulonun üzerine sürüldükten sonra iki spatulanın yardımıyla strüdel yağa bulanmış fırın tepsisine oturtulur. Badem içi, 1 dakika kadar kaynar suda bırakıldıktan sonra kevgirle çıkarılıp kabukları ayıklanır, sonra bir bezle iyice kurulanır ve keskin bir bıçakla ince ince doğranır. Doğranmış bademler de strüdelin üzerine serpiştirildikten sonra tepsi kızgın fırına sürülür. Fırının ısı orta dereceye indirildikten sonra strüdel 1 saat kadar pişirilir. Tatlı fırından çıkarıldıktan sonra 1-2 dakika beklenir ve gene iki spatulanın yardımıyla strüdel tepside alınır bir bezin üzerine konur. Üzerine pudraşekeri de serpidikten sonra tatlı soğumaya bırakılır. Strüdel iyice soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.