



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA STRUDEL

<https://yemek.name>

6 elma
240 gr kuru üzüm
240 gr şeker
200 gr ekmek kırıntısı
1 çay kaşığı tarçın
4 yufka ya da 1 adet büyük yufka
Yufkaları yağlamak için erimiş tereyağı Hazırlanışı

Elmalar soyulup küçük küp şeklinde doğranır. Elma parçacıklarıyla birlikte, şeker, tarçın, ekmek kırıntısı, kuru üzüm bir tavada 10 dak. Pişirilir.

Bir tepsiyi yufkaların yapışmaması için yağlayın. Yanmaz kağıt da kullanılabilir. Yufkaların üzeri erimiş yağ ile fırça yardımıyla yağlanır.

Elmadan yapılmış olan dolgu maddesi ve ekmek kırıntısı konur.

Sigara böreğinin büyüğü şeklinde sarılır ve 200 C fırında 25-30 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.

Hafif soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpilir ve vanilyalı dondurma ile servis yapılabilir.

Not: Strudel, elma, armut, haşhaş ve kuru üzüm, ıspanak, kabak ve lahanada dolgu maddeleriyle çeşitlendirilebilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.01.2023