



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI STRUDEL

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

6 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı esmer toz şeker

1 adet yumurta

1 Çay bardağı su 2 azar azar eklenecek

1 çay kaşığı tuz

2 çay bardağı erimiş tereyağı 2 üzerine

Harcı için:

2 adet elma

Yarım su bardağı badem içi

1 çay bardağı üzüm

2 çorba kaşığı galeta unu

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

2 çorba kaşığı esmer toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

Üzerine:

1 su bardağı pudra şekeri

Harç için, elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tereyağını eritin ve elmaları tavaya koyup üzerine galeta unu serpin. Toz şekeri ekleyin ve elmaları soteleyin. Badem, üzüm, limon rendesi ve tarçını ekleyip karıştırın.

Un, tereyağı, tuz, şeker ve yumurtayı yoğurun. Azar azar suyu ekleyerek elinize yapışmayan ve elastik bir hamur hazırlayın. Hamurunuzu sararak 1 saat buzdolabında dinlendirin. Hamuru 2 eşit parçaya bölün ve yufka şeklinde açıp üzerine yağ sürün. Diğer hamuru da aynı şekilde açarak ilk yufkanın üzerine yerleştirin. Elmalı harcı yufkanın üzerine koyun ve rulo şeklinde sararak yağlanmış tepsiye koyun. Üzerine erimiş tereyağı sürün. 200 derecede ısıtılmış fırında altın rengini alıncaya kadar pişirin. Soğuyunca pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

