



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ELMALI ŞTRUDEL

Hamur için:

Yarım kg un

1 adet yumurta

200 gram margarin

1 tatlı kaşığı sirke

Bir tutam tuz

125 gram su

İç için:

1 kg elma

200 gram krema

150 gram kavrulmuş file badem

2 çorba kaşığı kuru üzüm

1 çay kaşığı tarçın

Yarım çay bardağı rom

100 gram şeker

2 dilim pandispanya

Üzeri için:

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı file badem

2 çorba kaşığı toz şeker

Pudra şekeri

Hamur için pandispanya hariç tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun ve 30 dakika dinlendirin. İç malzemesi için elmaları küp küp doğrayıp diğer malzemelerle birlikte 10-15 dakika pişirin. Soğuması için kenara alın. Hamuru açıp 8 adet dikdörtgen kesin. 2 dilim pandispanyayı 8'e bölün. Hamurların ince kısımlarına küçük ince bir parça pandispanya koyup, iç harcını pandispanyaların üzerine paylaşın. Hamurun kenarlarına biraz su ile çırpılmış yumurta sürün. Hamurun dar kısmını diğer ucunun üzerine katlayın. Üzerine yumurta sürerek tüm yüzeyine kavrulmamış file badem ve şeker serpin. Hamurları fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serpin. Frambuaz sos, 1 top dondurma ve nane ile servis yapabilirsiniz.



