



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI STRUDEL

Hamuru için:

50 gr. margarin

2 su bardağı un

1 çay bardağı ılık su

1 tutam tuz

İçi için:

4-5 adet elma

1 çay bardağı çekirdeksiz üzüm

1 çay bardağı iri kırılmış badem ya da ceviz

1 çay bardağı toz şeker

1 paket vanilya

1 limon kabuğu rendesi

1 şeker kaşığı tarçın

75 gr. margarin

Üzeri için:

Pudra şekeri

Margarini eritin ve 5-10 dakika bekletin. Unu eleyin, üzerine erittiğiniz margarin, ılık su ve tuzu ilave edip yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın.

Küçük bir tencereye 1 su bardağı su koyup kaynatın. Ocaktan alıp suyu dökün, sıcak tencerenin içine pişirme kağıdı yayın, üzerine hazırladığınız hamuru koyun, kapağını kapatıp 30 dakika bekletin. Süreyi aşmayın.

Elmaların kabuklarını soyup 1-2 mm kalınlığında dilimleyin. Üzerine kuru üzüm, badem, toz şeker, şekerli vanilya ve limon kabuğu rendesini ilave edip kaşık ile iyice karıştırın.

75 g margarini eritip ılıtın. Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın. (Alt-üst pişirme: 170 °C, Turbo pişirme: 160 °C)

Sıcak tencerede beklettiğiniz hamuru süre sonunda tezgah üzerine alın. İki eşit parçaya bölün. İlk hamuru merdane ile hafif un serpererek 25x35 cm boyutlarında açın. Üzerine fırça ile eritilmiş margarin sürün.

Kenarlarında 1 cm boşluk kalacak şekilde iç malzemenin yarısını yayın. Üzerine yarım çay kaşığı tarçın serpin.

Yufkanın iki kenarında kalan boşluğu içe doğru katlayın ve rulo şeklinde sarın. Ruloyu fırın tepsisine alın. İkinci hamuru da aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine alın ve pişirin. (Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika)

Pişme süresinin 30. dakikasında tepsiyi fırından çıkarmadan biraz öne doğru çekerek strudellerin üzerine eritilmiş margarin sürün, fırının kapağını kapatıp pişirmeye devam edin. Süre sonunda fırından çıkartıp bekletmeden üzerlerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161924 • adı:Elmalı Strudel • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:29.04.2025 - 08:01