



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI ŞTRUDEL

4 su bardağı un  
3/4 su bardağı toz şeker  
8 çorba kaşığı ılık süt  
1 küp maya  
75 gram margarin  
2 adet yumurta  
2 adet ekşi elma  
100 gram kuru üzüm  
Kızartmak için:  
Sıvıyağ  
Üzerine:  
Pudraşekeri  
Tarçın

Unun ortasını açıp toz şekeri ekleyin. Sütün yarısıyla mayayı eritin ve una ekleyip karıştırın. 15 dakika bekletin. Margarin kalan sütle eritin. Başka bir kapta çırpılmış yumurtaları unlu karışıma katıp hamur haline getirin. Hamuru sıcak bir yere alıp üstünü nemli bir bezle örterek hacmi 2 kat artacak şekilde mayalandırın. Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Rendelediğiniz elmaları ve üzümleri hamura ekleyip 15 dakika daha mayalandırın. 2 kaşık yardımıyla hamurdan parçalar koparıp kızgın yağda kızartın. Üzerine pudra şekeri ve tarçın serperek servis yapın.

