



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI STRUDEL

1 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı pudra şekeri
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
iç malzemesi:
4 adet Amasya elması
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı marmelat
1 tatlı kaşığı toz tarçın
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Dövülmüş fındık
Pudra şekeri

Yumuşak tereyağı, yumurta, pudra şekeri çukur bir kaba konur. Parmak uçlarıyla birbirine yedirilir. Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan, sert olmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur sarılır, buzdolabında 1 saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada elma soyulur, ince doğranır. Üzerine tereyağı dışındaki iç malzemesi katılır. Dinlenen hamur unlu zeminde, merdaneyle fırın tepsisinden biraz küçük açılır. Yüzeyine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Sonra hazırlanan elmalı iç yayılır ve rulo yapılır. Yağlanmış tepsiye aktarılır. Üzerine dövülmüş fındık serpilir, hafifçe bastırılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene dek pişirilir. Fırından çıkınca hemen pudra şekeri serpilir. İlyınca 1 parmak eninde dilimlenerek servise sunulur.