



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ŞUTRUDEL

Malzeme :

4-5 adet mayhoş elma,
250 gr. un,
2 kaşık şeker,
1 küçük paket margarin,
1 yumurta,
1 kahve kaşığı karbonat,
tuz,
100 gr. çekirdeksiz üzüm,
2 kaşık yağ,
50 gr. badem,
3 kaşık marmelat,
4 çay bardağı pudra şekeri.

Yapılışı:

- 1- Elmaları yıkayıp soyup talaş kısımlarını çıkardıktan sonra küçük parçalara doğrayıp limonlu suya atınız (kararmaması için).
- 2- Elmaların suyunu süzüp porselen bir kaseye koyunuz.
- 3- İçerisine ayıklanıp yıkanmış kurulanmış üzümü, pudra şekerini, 3 kaşık marmelatı varsa koyup karıştırınız.
- 4- Unun ortasını açıp içerisine tuzu, karbonatı 1 küçük margarini, şekeri, 1 yumurtayı kırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.
- 5- Üzerine yağ bez örtüp dolabında 15-20 dakika dinlendiriniz.
- 6- Dinlenen hamuru merdane ile 1-2 mm. incelikte açınız.
- 7- 2 kaşık tereyağını eritip hamurun üzerine fırça ile iyice sürünüz.
- 8- Donuncaya kadar bekleyiniz.
- 9- Elmalı karışımı hamurun kenarından 5-6 cm. kalacak şekilde koyunuz.
- 10- Açıkta kalan yerlere tekrar yağ sürüp hamurun kenarını elmanın bir kısmının üzerine gelecek şekilde kapatıp 10 cm. eninde rulo olacak şekilde hamur bitinceye kadar sarınız.
- 11- Kenarların ucunu hamurun üzerine birer parça kapatınız. (Elmaların dökülmemesi için).
- 12- Kalan yağla rulonun üstünü yağlayınız.
- 13- Bademlerin kabuklarını soyup incecik boyuna doğrayıp hamurun üzerine gelişi güzel yapıştırınız.
- 14- Yağlanmış bir fırın tepsisine hamuru koyup ısıtılmış orta hararetle fırında 40-45 dakika pişiriniz.
- 15- Fırından çıkar çıkmaz üzerine bol pudra şekeri serpip soğutunuz.
- 16- Soğuyan hamuru dilimlere kesip servis yapınız.