



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI STRUDEL

### Malzemeler:

2 su bardağı kadar un

1 tutam tuz

1 yumurta

4-5 çorba kaşığı ılık su

2 çorba kaşığı sıvıyağ

2 çorba kaşığı pudraşeker

İç malzeme:

3 golden elma

1 kahve fincanı file badem

1 kahve fincanı kuru üzüm

1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 çay kaşığı tarçın

1 çay bardağı tozşeker

3 çorba kaşığı eritilmiş margarin

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı pudraşeker

### Hazırlanışı:

Unu derin bir kaba alıp bir tutam tuz, sıvıyağ, su, pudraşeker ve yumurtayı ilave edip pürüzsüz ve elastiki bir kıvama gelene kadar yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp 15 dakika dinlendirin. Fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Elmaları soyup 4'e kesin ve çekirdekli kısımlarını temizleyin. İnce ince dilimleyin. Kuru üzümü ılık suda yumuşatıp süzün. Elma dilimlerini bir kaba alıp eritilmiş 2 kaşık margarin ekleyin ve karıştırın. Badem, tozşeker, limon kabuğu, kuru üzüm ve tarçın ekleyip harmanlayın.

Hamuru bir kez daha yoğurup unlanmış zeminde merdane ile 1-2 mm kalınlığında açın. Kenarlarını keserek dikdörtgen bir hamur elde edin. Hamurun geniş kenarına hazırladığınız iç malzemeyi yayıp rulo yaparak sarın. Kalan 1 kaşık margarinle tepsiyi yağlayıp ruloyu yerleştirin. Üzerine çırpılmış 1 yumurta sarısı sürün. Sıcak fırına verip pembeleşene kadar pişirin. Soğuyunca üzerine pudraşeker serpip dilimleyerek servis yapın.