ŞTRUDEL

Malzemesi:
300 gram un
25 gram margarin (içine)
275 gram margarin (ortasına)
150 gram su
1/2 tatlı kaşığı tuz
Üstüne:
500 gram pudra şekeri
1 adet yumurta
İçi:
125 gram ince çekilmiş ceviz
500 gram elma
100 gram kuru üzüm
100 gram toz şeker
tarçın

Hazırlanışı:
Bir kaba soyulmuş ve küçük kesilmiş elmaları, ince çekilmiş cevizi, üzümü, toz şeker ile tarçını koyarak harmanlamak suretiyle bunları karıştırın ve bir tarafa bırakın. Hamur tahtasına unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. Buraya iyice yumuşatılmış 25 gram margarin ile tuzu ve azar azar olmak üzere suyu katarak yoğurun. Yumuşak bir hamur yapın . Bu hamuru S dakika yoğurarak özlendirin. Yuvarlak bir şekil verin ve yağ kâğıdına sararak serin bir yerde yarım saat dinlendirin. Sonra kâğıdı çıkararak unlanmış hamur tahtasına koyun. Merdane ile yarım santim inceliğinde dört köşeli yıldız şeklinde açın. Sonra tam ortasına dondurulmuş 275 gram margarini koyarak köşelerden birini yağın üstüne kapatın. Kapatılanın üstüne diğer köşeleri kapatarak bohça şekline sokun. Yağ kâğıdına sıkıca sararak buzdolabında bir saat dinlendirin. Bir saat sonra hamuru buzdolabından alarak yağ kâğıdını çıkarın. Hamuru yine unlanmış hamur tahtası üstünde merdane ile yarım santim incelikte uzunlamasına açın. Hamurun her iki ucunu eşit bir şekilde üste kıvırın, sonra da cüzdan, kapatır gibi üste kıvrılmış olan bu çift, katı diğer kıvrılmış çifte katın üstüne kapatın. Merdane ile tekrar yarım santim inceliğinde uzunlamasına açın. Yine dörde katladıktan sonra hamuru yine yağ kâğıdına sarın ve serin bir yerde bir saat daha dinlendirin. Katlama işini bir daha tekrarladıktan sonra hamuru buzdolabında bir saat daha dinlendirin. Sonra hamuru uzunluğuna doğru ortasından eşit şekilde ikiye kesin. Her hamurdan 15 santim eninde ve 30 santim boyunda bıçak sırtı kalınlığında olmalıdır. Hamurun tam ortasına hazırlamış olduğunuz elmayı iki parmak eninde uzattıktan sonra hamurun bir tarafını çevirmek suretiyle elmaların üstlerine kapatın. Hamurun üstüne bir parmak eninde uzunluğuna doğru fırça ile yumurta^ürün. Altında elma olan üstteki hamuru diğer kısmın üstüne doğru yavaş yavaş iterek yuvarlamak suretiyle elmaları hamura bir boru şeklinde sarın, iki uçlarını bastırarak yapıştırdıktan sonra fırın tepsisine sıralayın. Üstlerine yumurta sürerek, orta ısıdaki fırında 15-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin. Enine doğru parçalara keserek servis yapın.

Not: ştrudel hamurunun bütün özelliği hamurun tamamının el ile çekilerek açılmasındadır. Ancak bu işlem biraz uzun süreceği için, hamurun bir kısmını merdane ile açmak da mümkündür. Ştrudeli istediğiniz takdirde üzümlü olarak da hazırlayabilirsiniz. Üzümler yıkanıp iyice suyu alındıktan sonra açılmış olan hamura yayılacaktır.

© lezzetler.com tarif no:37496 • adı:ŞTRUDEL • gönderen:burçe • indirme tarihi:01.05.2024 - 09:26