



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI STRUDEL

Hamur için:

200 gr un

1/2 çay kaşığı tuz

1 yumurta, hafif çırpılmış

2 yemek kaşığı zeytinyağı

3 yemek kaşığı ılık su

İçi:

100 gr tereyağı

50 gr taze ekmek kırıntısı

600 gr soyulmuş, ortaları temizlenmiş ve rendelenmiş elma

50 gr kuru üzüm

50 gr kuş üzümü

75 gr pudra şekeri

1/2 çay kaşığı tarçın

2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Üstü:

Pudra şekeri

Un ve tuzu eleyin. Ortasında bir çukur açın. Yumurta ve zeytinyağını bu çukura koyup, yavaş yavaş su eklerken bir çatalla karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Hamur kabın kenarlarına yapışmayacak duruma gelene dek karıştırmayı sürdürdükten sonra sonra unlanmış bir yüzeye alıp, 15 dakika ya da hamur düzgün ve esnek olana dek yoğurun. Bir top biçimi verdikten sonra bir kabın içine koyup üstüne ılık bir bez örtüp, bir saat dinlenmeye bırakın.

Tereyağının yarısını bir kabın içinde eritin. Ekmek kırıntılarını pembeleşene dek bu yağın içinde kızartın. Elmaları, üzümleri, şeker, tarçın ve limon kabuğu rendesini de bu karışıma ekleyin. Merdaneyi ısıtın ve temiz bir mutfak bezine un serpin. Hamuru bu bezin üstüne alıp, olasılığı olduğunca, beze yapışmaması için de arada çevirerek, ince bir dikdörtgen biçiminde açın. Avuçlarınızla, hamuru ortadan dış kenarlara doğru iteleyip esneterek, incecik yapın. Aslında hamurunuz o denli ince olmalı ki, baktığınızda arkasına konulan bir yazıyı okuyabilmelisiniz.

Yalnız bunu başarmak için yılların uğraşısı gereklidir. Bu nedenle siz açabildiğinizce ince açmaya özen gösterin. 15 dakika dinlenmeye bırakın. Kalan tereyağını da eritin ve çoğunu hamurunuzun üstüne sürün. Kenarlardan 2,5 cm. içerden hazırladığınız içi hamurun üstüne yayın. Hamurun üstünde olduğu bezin size yakın iki ucundan tutarak, hamuru sizden dış yöne doğru rulo biçimine getirin.

Yağlanmış tepsiye, rulonuza at nalı biçimi vererek yerleştirin. Üstünü kalan tereyağı ile fırçalayın. Sıcak fırında 20 dakika pişirdikten sonra, fırının ısını azaltıp, 30 dakika daha pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak, üstüne pudra şekeri serpiştirip, dilimlere keserek servisini yapın.