



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI STRUDEL

200 gr. un
1 tutam tuz
50 gr. margarin
75 ml. sıcak su
1,5 kg. elma
50 gr. kuru üzüm
100 gr. şeker
50 gr. irice dövülmüş badem içi
50 gr. ufalanmış ekmek içi
1 paket vanilyalı şeker
50 gr. margarin
Üzerine serpmek için pudra şekeri

Margarin eritin, un, tuz ve el yakmayacak kadar sıcak su ile hamur yapın. Küçük bir tencerede 2 parmak yüksekliğinde suyu kaynatın. Boşaltın, tencereyi iyice kurulayın. Hamuru gevşekçe pişirme kağıdına sarıp tencereye yerleştirin. Kapağını kapatıp yarım saat dinlendirin. Hamur dinlenirken elmaları kibrit çöpü gibi doğrayın. Dinlenmiş hamuru iki parçaya bölün. 35 X 25 cm. ebatlarında açın. İnce bir tabaka erimiş tereyağı sürün. Açılmış beze bayağı ince -neredeyse şeffaf- olacak. Silikon mat üzerinde hem açmak, hem de rulo haline getirmek çok kolay oluyor. Hafifçe unladığınız muşamba da işinizi görebilir.

Uzun kenara elma, şeker, kuru üzüm, badem ve kırıntıları serpin. Bütün malzemeyi hamurun yarısına kadar yayabilirsiniz. Azıcık zor olsa da sıkı bir şekilde rulo yapmaya çalışın. Rulolar oldukça kalın olacak. Fırını 180 C°'ye ısıtın. Orta gözde 30 dakika pişirin. Üzerlerine yeniden tereyağ sürün ve 20 dakika daha pişirin.

Not: Elmalı strudel bazen yanında bir top vanilyalı dondurma ya da çırpılmış krema ile bazen de vanilyalı bir sosun üzerinde servis ediliyor. Ancak en gelenekseli yalnızca pudra şekeri. Tariften iki rulo çıkacağı için iç malzemeyi ikiye bölün.