



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI STRUDEL

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

1,5 su bardağı su

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

1 adet yumurta

Aldığı kadar un

Tuz

İçi için:

6 adet enginar

1 adet limon

1 çay bardağı zeytinyağı

2 adet soğan,

2 adet patates

1 adet havuç

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

2 dal dereotu

1 adet yumurta sarısı

Tuz

Karabiber

Hamur için su, tereyağı, yumurta ve tuzu bir kaba alın. Üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlayın. Hamurun üzerine nemli bir bez örtterek 15 dakika dinlendirin. İç malzeme için enginarları düz bir tencereye yerleştirip üzerine limon suyu, zeytinyağı, dörde bölünmüş 1 adet soğan ve tuz ekleyip yumuşayana dek pişirin. Küp doğrayıp kenara alın. Soyup küp doğradığınız patatesleri ayrı bir tencereye alıp, tuzlu suda haşlayın. Havucu da haşlayıp, rendeleyin. Tereyağını bir tavaya alıp piyazlık doğranmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine enginar, patates, havuç, tuz ve karabiber ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Ocaktan alıp kaşar peyniri ve kıyılmış dereotu ekleyin. Dinlenen hamuru unlu zeminde açabildiğiniz kadar ince açıp ortadan ikiye bölün. Hazırladığınız iç harcın yarısını bir parçanın üzerine yayın. Kenarlarını hafifçe ortaya doğru toplayın ve rulo şeklinde sarın. Kalan yufkayı ve iç harcı da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine çirpılmış yumurta sarısı sürün. Birleşme yerleri altta kalacak şekilde yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsinine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:157983 • adı:Enginarlı Strudel • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.04.2025 - 07:24