



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ STRÜDEL (FLEİSCHSTRUDEL)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Hamuru için:

300 gram un,

80 gram tereyağı,

1 yumurta,

yeteri kadar tuz.

İçinin harcı için:

250 gram haşlanmış dana eti,

30 gram margarin yağı,

1 çorba kaşığı rendelenmiş soğan,

1 çorba kaşığı un,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Strüdel'in hamurunu hazırlamalısınız. Hamur hazırlanırken bir güvece margarin yağıyla rendelenmiş soğanı koyup kabı orta ısıya ateşe oturtmalısınız. Tahta kaşıkla karıştırarak soğanı pembeleşinceye kadar kavurmalısınız. Bu işler olurken daha önceden haşlanmış veya haşlama bir yemekten artmış olan eti makineden geçirerek kıymalı. Soğan pembeleşince kıyılmış eti içine atmalısınız. Tuzlayıp biberlemeli ve tahta kaşıkla karıştırırken unu azar azar serpip bu karışıma yedirmelisiniz.

Unun yedirilmesi sona erince bir taşım kaynatmalısınız. Sonra kabı ateşten indirmelisiniz.

Hazırlanan hamuru dikdörtgen biçiminde açmalısınız. Bunun üstüne kıymalı karışımı sulu olarak dökmelisiniz. Hamuru bir bohça gibi kapayıp bir salama benzetmeli ve yağa bulanmış bir tepsiye oturtup 180 dereceye göre kızdırılmış fırına koymalısınız. Strüdel pişince bunu fırından çıkarıp bir kayık tabağa koymalı ve sıcak sıcak servis yapmalısınız.

Strüdel, Avusturyalıların tipik bir yemeğidir. Avusturyalılar etlisini yaptıkları gibi balıklısını, elmalısını, peynirlisini ve kremalısını da yapmaktadırlar. Avusturyalılar etli strüdelin servis tabağını her vakit çentilircesine ince doğranmış soğanla ve gene çentilircesine ince doğranmış veya dilimlenmiş hıyarla servis yaparlar.