



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI MİNİ ŞTRUDEL

Yaklaşık 30 adet

içi:

50 g kuru kayısı,

50 g kuru üzüm,

250 g öğütülmüş haşhaş

Hamur:

275 g un,

1 fiske iyotlu tuz,

125 g diyet margarin,

1 yumurta sarısı,

2 tutam kabartma tozu,

50 g sıvı bal.

Üstü:

2 yemek kaşığı konsantre süt,

4 yemek kaşığı dilimlenmiş badem

1. Kayısları küp halinde doğrayın.

2. Hamuru yoğurup ikiye ayırın, 2 dikdörtgen parça kesin, parçaları folyoya sarıp 2 saat soğutun.

3. Fırını 180 derecede ısıtın.

4. Kayısları haşhaş ile karıştırın. Hamurları 15x30 cm büyüklüğünde açın. Haşhaşlı karışımı üstüne sürün.

Hamur parçalarını rulo halinde sürün. Ruloları 2 cm genişliğinde kesin, konsantre süt sürün, badem serpiştirin.

Ştrudelleri kağıtlı bir tepside 25 dakika pişirin.