



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARADUTLU VE DAMLA SAKIZLI STRUDEL

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

6 baklava yufkası
100 g eritilmiş tereyağı
İç harcı için:
2 su bardağı karadut
3/4 su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı damla sakızı reçeli
Üzeri için:
100 g beyaz çikolata

Baklava yufkalarını aralarına tereyağı sürerek üst üste dizin. İç harcı için karadut, pudra şekeri ve damla sakızı reçelini geniş bir kasede harmanlayın. Harcı baklava yufkalarının ortasına yayıp rulo şeklinde sarın. Yufkaların üzerine kalan tereyağını sürün ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Benmari usulü erittiğiniz beyaz çikolatayı bir sıkma torbasına doldurup strudelın üzerini süsleyin. Ilık servis yapın.

