



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MEYVELİ STRUDEL

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)

300 gr ştrudel hamuru

Harcı:

6 elma (kabukları soyulup, çekirdekli kısımları çıkarılarak doğranmış)

120 gr (2/3 su bardağı) kuşüzümü

60 gr (1 3 su bardağı) badem (kavrulup doğranmış)

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi

2 orba kaşığı badem (dövülmüş)

Harcı hazırlamak için orta boy bir kasede elmaları, kuşüzümünü, kavrulup doğranmış bademleri, hindistancevizi rendesini, tarçını ve dövülmüş bademleri karıştırıp kaseyi bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230°C) getirip, ısıtınız.

1 orba kaşığı tereyağla iki fırın tepsisini yağlayınız. Kalan 3 orba kaşığı tereyağın yarısıyla (1,5 çorba kaşığı) ştrudel hamurunu yağlayınız. Hamuru makasla 20 eşit dikdörtgen parçaya kesiniz.

Her hamur dikdörtgeninin üstüne kenardan 2,5 cm içeri doğru eşit miktarda elmalı harçtan koyunuz.

Dikdörtgenleri uzun kenarlarından rulo biçimi sarınız. Ruloları açık tarafları alta gelecek biçimde tepsiye yerleştirip, üstlerine kalan 1,5 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı bir fırçayla sürünüz.

Tepsileri fırına sürüp 10 dakika pişiriniz. Sıcaklığı düşürüp (200°C) 15 dakika daha, rulolar kızarıp kıtır kıtır oluncaya kadar pişiriniz. Tepsileri fırından alınız.

Karışık meyveli ştrudellerinizi dilerseniz hemen ısıtılmış bir servis tabağında yada tel ızgarada soğuttuktan sonra, servis ediniz.