



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI ŞTRUDEL

MALZEMELER

Hamuru:

2 su bardağı un

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Biraz tuz

1/2 bardak ılık su

1 çay kaşığı sirke

İçi:

100 gr ince kıyılmış badem

100 gr tereyağı

1 büyük su bardağı süt

1/2 su bardağı (100 gr) pirinç

1 paket vanilya

3 dolu yemek kaşığı tozşeker

Limon kabuğu rendesi

2 yumurta sarısı

1 yumurta beyazı

2 bardak kiraz veya vişne suyu

350 gr kiraz veya vişne

Üstüne elemek için:

1 kahve fincanı pudraşekeri

YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasına sıvıyağ, sirke, biraz tuz ve azar azar ılık su koyarak karıştırıp yoğurun. Gerekliyse biraz unla hamuru toplayıp iyice özleştirin ve 1 saat üstü örtülü olarak dinlendirin.

Süt, şeker, limon kabuğu ve vanilyayı kaynatın, içine yıkanmış pirince katıp kısık ateşte pişirin. Soğutulmuş olan bu karışıma çırpılmış yumurta sarısı ve kiraz suyunu ekleyin.

Yumurta akını biraz tuzla kar halinde çırpın ve kirazla beraber pirinç lapasına karıştırın.

Bir örtü üzerinde hamuru elinizle bastırıp çekerek kağıt inceliğinde açın.

Üstüne eritilmiş yağ gezdirin, kavrulmuş ve kıyılmış badem serpiştirip kirazlı içi yayın. Kenarlarını içe doğru kıvrıp altındaki bezin yardımıyla rulo biçiminde sarın.

Hamuru yağlanmış bir tepsiye alın 220 derecede 30-35 dk pişirin. Fırından almadan önce üzerine tarçınlı pudraşeker serpin.