



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİRAZLI ŞTRUDEL

1 çorba kaşığı tereyağı  
İki buçuk su bardağı un  
Bir tutam tuz  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
Bir su bardağından bir parmak eksik su  
Dolgu malzemesi için:  
750 gram kiraz  
1 su bardağı tozşeker  
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu  
Bir buçuk su bardağı dövülmüş badem içi  
Üç buçuk çorba kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
Tereyağı  
Pudraşekeri

Erittiğiniz tereyağına un, tuz, 2 çorba kaşığı sıvıyağ ve suyu ekleyin. Özleşip, yumuşak kıvamda hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru top haline getirin. Üzerini, kalan bir çorba kaşığı sıvıyağ ile yağlayın. Nemli bir bezle örterek oda sıcaklığında bir saat dinlendirin. Kirazların çekirdeklerini çıkartın. Üzerine tozşeker ve limonun rendelenmiş kabuğunu ilave edin. Kısık ateşte tozşeker eriyene kadar 15 dakika pişirin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. Düz bir zemini unladıktan sonra hazırlamış olduğunuz hamuru elinizde açabildiğiniz kadar (30 x 30 cm kadar) açın. Hamurun üzerine dövülmüş badem içini, küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağını ve kirazları yayın. Rulo yaparak, yağlı kağıtla kapladığınız tepsiye alın. Üzerine tereyağı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından almadan önce son kez yağlayın. Çıkardığınızda üzerine pudraşekeri serpererek servis yapın.