



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY ELMALI STRUDEL

1 su bardağı un  
1 su bardağı irmik  
1 su bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 kg. ekşi elma  
1 fincan bitkisel yağ  
İstenirse 1 bardak kıyılmış ceviz  
1 çay kaşığı tarçın

Yağ ile fırın kabınızı yağlayın.170 C'ye fırını ısıtın.  
Unu, irmiği, şekeri ve kabartma tozunu güzelce karıştırın. Bu karışımın yarısını fırın kabınıza yayın.  
Daha eşit olması için, her iki elinizle düzleyin.  
Rendelenmiş elmaları tarçın ve ceviz ile karıştırın.  
Unlu irmikli hamurunuzun üstüne güzelce döşeyin.  
Kuru karışımın ikinci yarısını da üst kapak yapıp kapatın.  
Bir kaşık kullanarak üzerine yağınızı sıvayın.  
Pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirip serin bir yere alın.  
Sonra kareler halinde kesin. İsteğe göre krema ile servis yapın.

