LAHANA STRUDEL (AVUSTURYA)

6 kişilik
MALZEME:
1 paket derin dondurulmuş milföy hamuru,
bir küçük baş lahana (750 g),
tuz,
karabiber,
1 parça bayat ekmek,
1 soğan,
500 g kıyma,
2 yumurta,
3 yemek kaşığı taze krema,
1 tatlı kaşığı kekik,
2 yumurta sarısı

1. Milföy hamurunu çözülmeye bırakın ve unlu zemin üstünde yakl. 30 x 40 cm büyüklüğünde açın.
2. Lahanayı yıkayarak ayıklayın, büyük yapraklan koparın. Yeterince sayıda lahana yaprağı haşlayın. Yapraklan bir mutfak havlusunun üstünde kurumaya bırakın. Tuz ve biber ekin. Kalan lahanayı ince kıyın.
3. Ekmeği suya bastırın. Soğanı kıyın. Tavada soğanı ve lahanayı atıp sote edin. Tuz ve biber koyun, soğumaya bırakın.
4. Kıymayı, sıkılmış ekmeği, yumurtaları, kremayı ve soğanlı karışımı karıştırın. Kekik, tuz ve biber ekin. Karışımı yan yana getirilmiş büyük lahana yapraklarının üstüne eşit olarak dağıtın, rulo halinde sarın. Ruloyu hamurun üstüne koyun. Hamurun uçlarını iyice bastırın. Üstüne yumurta sarısı sürün. Kalan hamurdan şekiller kesin, şekilleri ştrudelin üstüne yerleştirin. 180 derecede yaklaşık 45 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:20630 • adı:Lahana Strudel (Avusturya) • gönderen:annebebek • indirme tarihi:02.05.2024 - 12:59