



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ STRUDEL

1 adet ekmek hamuru  
75 gram oda sıcaklığında tereyağı  
75 gram oda sıcaklığında margarin  
2-3 çorba kaşığı un  
İçerisinde:  
1 adet ayva  
2 adet elma  
50 gram tereyağı  
Yarım su bardağı toz şeker  
50 gram kurutulmuş yaban mersini  
Yarım kahve fincanı kuş üzümü  
1 kahve fincanı dondurulmuş vişne  
150 gram kabuksuz badem (iri kıyılmış)  
'er çay kaşığı tarçın ve vanilya  
Üzerine:  
Pudra şekeri  
Kuru meyveler

Ekmek hamuruna içine tereyağı, margarin ve un katın. İyice yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini nemli bir bezle örtün ve buzdolabında bir gece bekletin.

İçerisinde küp şeklinde doğranmış ayva ve elmayı tereyağında toz şekerle birlikte soteleyin. İçine yaban mersini, kuş üzümü, suyu alınmış vişne, badem, tarçın, vanilya katın ve suyunu çekene kadar sotelemeye devam edin. Daha sonra soğumaya bırakın.

Bir gece buzdolabında beklettiğiniz hamura un serpererek, baton kek kalıbı uzunluğunda incelterek açın. İç harcı hamurun üzerine yayın ve rulo yapın. Yağlanmış baton kek kalıbına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İllindikten sonra kalıptan çıkarın, pudra şekeri serpip, kuru meyvelerle süsleyin.

