



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU STRUDEL (FRANSA)

Malzemeler;

- 4 adet yufka
- 3 yemek kasığı tereyağı , erimis
- 4 ergin muz
- 120 gr yarı-sekerli cikolata, rendelenmiş
- 1 yumurta
- pudra şekeri

Yapılışı;

- Fırınınızı 220 C ye ayarlayın. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin
- Bir adet yufkayı tezgâha serin ve bir fırça yardımı ile yağlayın. İkinci yufkayı üzerine serin.
- 2 adet muzı uzunlamasına da yufkanın üzerine yerleştirin. Çikolata rendesi serpin. Yanlarını kapatarak sigara böreği sarar gibi sarın.
- Diğer kalan yufkalar içinde aynı işlemi yapın.
- Üzerlerine çırpılmış yumurtayı sürün.
- Keskin bir bıçak yardımı ile strudeli uzunlamasına kesin. (resimdeki gibi)
- 12- 15 dk kadar yada üzeri kızarana kadar pişirin. Sosuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpin..