



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ VE CEVİZLİ STRUDEL

İçi ve Üstü için:

100 gr şeker

50 gr tereyağı eritilmiş

100 gr ceviz, kıyılmış

1 çay kaşığı tarçın.

Ştrudel için:

100 gr pekmez

125 gr süt

2 yumurta, çırpılmış

250 gr un

100 gr hurma kurusu, kıyılmış

800 gr'lık dikdörtgen kalıbı iyice yağlayın. İç ve üstü için gerekli malzemeleri birbirlerine karıştırın. Pekmez, süt ve çırpılmış yumurtaları da bir tarafta iyice karıştırın. Unu bir kabın içine eleyip yağla ovuşturun ve hurmaları da karıştırın. Ortasında bir çukur açıp pekmez karışımını buraya doldurun ve iyice karıştırın. Bu karışımın yarısını kalıba boşaltın. Üstüne ilk hazırladığınız cevizli karışımın yarısını koyduktan sonra, kek karışımının diğer yarısını koyun ve kalan ceviz karışımını da en üste döşeyin. Orta ısıdaki fırında bir saat pişirdikten sonra 5 dakika kalıpta bekletip sonra çıkarıp, soğumaya bırakın.