



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ŞTRUDEL

www.vzug.com

375 g un
125 g buğday nişastası, epifin
1 çay kaşığı tuz
2,75 dl su, ılık
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
200 g tereyağı, eritilmiş, biraz soğumaya bırakılmış
600 g koyun peyniri, ufak parçalara ayrılacak şekilde ezilmiş
2 demet düz yapraklı maydanoz, ince doğranmış

Un, buğday nişastası ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Su ve yağ ekleyin, pürüzsüz bir hamur haline getirin, üstü örtülü olarak yakl. 30 dakika dinlendirin. Hamuru dört parçaya bölün. İlk hamur parçasını biraz un üstünde ince kare şeklinde açın, ardından parmak uçlarıyla çok ince olarak çekin. Sıvı tereyağı sürün. Peynir ve maydanozu karıştırın. İç malzemesinin ¼ miktarını hamurun boyuna tarafına dağıtın. Yan hamur kenarlarını iç malzemesinin üstüne koyun, hamuru hafif rulo haline getirin. Ştrudeli salyangoz şeklinde rulo yapın, paslanmaz çelik tepsi üzerine koyun. Kalan hamur parçalarını aynı şekilde işleyin, kalan tereyağını ştrudele sürün. Paslanmaz çelik tepsiyi ısıtılmamış fırına sürün. Fırınlayın.

