PEYNİRLİ STRUDEL

Hamuru:
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 su bardağından biraz az su (ılık)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
Harcı:
750 gr beyaz peynir (ufalanmış)
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
120 gr (2/3 su bardağı) kuru üzüm
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
60 gr (1 su bardağı) taze ekmek içi

Hamuru hazırlamak için, unu ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Küçük bir kasede yumurtayı su ve tereyağla iyice karıştırınız. Tahta bir kaşıkla yumurta-su karışımını una katıp, iyice karıştırınız. Ellerinizle sıkı bir hamur elde edinceye kadar yoğurunuz.
Hamuru unlanmış tezgaha koyup 10 dakika, pürtüksüz ve esnek oluncaya kadar yoğurunuz. Hamuru ısıtılmış bir kaseye alıp kaseyi bir bezle örterek, ılık ve esintisiz bir yerde 30 dakika bekletiniz. Bu arada harcı hazırlamak için, büyük bir kasede peynir, şeker, yumurta, limon kabuğu rendesi ve üzümü iyice karıştırıp bir kenara bırakınız.
Büyük ve temiz bir bezi bir masaya seriniz. Beze biraz un serpip, hamuru üstüne yerleştirerek, unlanmış bir merdaneyle yufka inceliğinde açınız. Ellerinizin dışıyla hamuru kaldırıp çekiniz ve kağıt kadar inceltiniz. (Yufkada birkaç küçük delik açılmasının bir sakıncası yoktur). Yufkanın kenarlarını makasla düzeltiniz.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 C) getirip, ısıtınız.
İki büyük tepsiyi 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağla yağlayıp bir kenara bırakınız.
Yufkayı 3+1/2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağla yağlayıp, ekmek içinden 3-4 çorba kaşığı ayırarak, kalanını yufkanın üstüne serpiniz.
Peynir karışımını yufkanın üstüne uzun bir şerit halinde (size yakın kenardan 7,5 cm içeri doğru ve uçlardan 5'er santim içerde) sürünüz.
Bezi kaldırarak yufkayı peynirin üstüne rulo biçimi gibi sardıktan sonra, uçlarını içeri kapatınız.
Kalan 3+1/2 çorba kaşığı tereyağı yufkanın üstüne sürüp, ayırdığınız 3-4 çorba kaşığı ekmek içini serpiniz.
Keskin bir bıçakla ştrudeli tepsiye girecek büyüklükte parçalara keserek, parçaları açık tarafları alta gelecek biçimde, yağladığınız tepsilere yerleştiriniz. Tepsileri fırının orta katına sürerek, ştrudeli 10 dakika pişiriniz.
Fırının sıcaklığını azaltıp (200 C), 20 dakika daha, ştrudeller kızarıp kıtır kıtır oluncaya kadar pişirdikten sonra, tepsileri fırından alınız. Ştrudelleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:68214 • adı:Peynirli Strudel • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:35