



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

STROSEL

Yağ, un ve şekerle hamur olarak hazırlanan strosele tarçın, vanilya, kıyılmış ceviz, fındıkvb. ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanır. Hazırlanan strosel pay üzerine tek başına veya meyvelerin üzerine yığılarak kullanılabilir.

40 g ıslakça kahverengi şeker veya beyaz toz şeker

30 g toz şeker

75 g kıyılmış ceviz veya fındık

½ tatlı kaşığı tarçın

100 g elenmiş un

90 g eritilmiş katı yağ (soğutulmuş)

1 paket vanilya

Bir fiske tuz

Bütün malzemeleri parmak uçları veya pastry el aleti ile 1-1,5 cm²lik irilikte olacak şekilde karıştırınız. Kirazlı, erikli, elmalı vb. paylar üzerine yığınız.

Not: Oda ısısında 1 gün, buzdolabında 7 gün, derin dondurucuda 2-3 ay bekletilebilir. Ortalama 200oC² deki fırın ısısında pişirilir.