



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STRUDEL HAMURU (AVUSTURYA)

1 kg. hamur için Malzemesi:

500 gr. un

30 cl. su

2 yumurta

125 gr. margarin

tuz

sirke

1. Malzemeleri hazırlayın: Un ile tuzu geniş bir kaba eleyin. Yumurtaları kırıp küçük bir kaba koyun. Margarin eritin, soğumaya bırakın. Ilık su ile margarin yumurtalara ilave edin. Çatalla iyice çırpın. Çok az miktarda sirke katın.

2. Malzemeleri karıştırın: Elenmiş unun ortasına çukur açın. Yumurtalı yağlı karışımı içine koyup elle malzemeleri karıştırın. Eğer gerekirse, biraz daha su ilave edin.

3. Hamuru yoğurun: Parmak aralarınızdan hamuru geçirirken diğer elinizle kabı eğri tutup çevirin. Hamur koyulaşıp kabın kenarı tamamen temizlenince hamuru unlanmış olan tezgaha alın.

4. Yuvarlak top hâline getirdiğiniz hamurun üzerine elinizle bastırın. Sonra tekrar katlayın, tekrar bastırın.

Hamuru muntazam bir yuvarlak haline getirin, Bir kabı çok sıcak su ile yıkayıp kurulayın. Hamurun üzerine kapatıp 30 dakika hamuru dinlendirin.

5. Açmak için hazırlayın: Büyükçe bir masanın üzerine büyük, temiz bir bez örtün. Hamurun beze yapışmaması için, bezi hafif unlayın. Hamuru ortasına koyun. Üzerine eritilmiş yağ sürün. Böylece nemini muhafaza edecektir.

6. Hamuru açın: Hamuru yaklaşık 6 mm. kalınlığında kalana kadar uzunlamasına açın. Sonra çaprazlamasına kalınlığı 3 mm. olana kadar açın. Hamur kurursa üzerine tekrar eritilmiş yağ sürün.

7. Hamuru çekin: Ellerinizi unlayın. Avuçlarınızla alttan hamuru çekip uzatmaya çalışın. Hamurun ortasından başlayarak kenarlara doğru yaptığınız bu hareketi ellerinizin kemikleri hamur üzerinde belirlenecek incelikte olana kadar devam edin. Hamuru böyle açabilmeniz için mümkün olduğu kadar büyük bir masaya ihtiyacınız var.