



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STRUDEL

MALZEMELER

3 çorbakasigi portakal marmeladi
5.5 çorbakasigi toz seker
2.5 su bardagi un
1 çaykasigi süt
1/2 paket maya
3 elma
1 armut
1 yumurta
tuz

6 Kisilik

HAZIRLANIŞI

Armudu, elmalari soyup çekirdeklerini çıkartin, küçük parçlar halinde dograyin. Bir kapta 4 çorbakasigi tozseker, tuz, maya, yumurta, un, ve yumusatilmis margarini karistirin. Eger hamuru gerektiği kadar yumusamazsa bir parça su ilave edebilirsiniz.

Elde ettiginiz hamuru, bir kaç milimetre kalinliginda açin. Üzerine portakal marmeladi sürün.

Daha önce dogradiginiz meyveleri marmeladin üzerine yerlestirdikten sonra rulo haline getirin. Firin kabini yağlayin. Elde ettiginiz dürüm biçimindeki hamuru kaliba yerlestirin ve üzerine bir parça süt dökün. Artan tozsekeri de kattiktan sonra 170 derecede 45-50 dakika kadar pisirin. Soguduktan sonra dilimleyerek servis yapin.