



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

STRUDEL

2 bardak un
2 adet yumurta
yarım paket kabartma tozu
1 kahve fincanı su
yarım bardak zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

İç i İç in;
250 gr. kuzu kuşbaşı
3 adet orta boy kuru soğan
yarım demet maydanoz
çeyrek paket margarin
1 çay kaşığı tuz
karabiber

Kuru soğanları ince kıyıp, margarinde pembedleştirin. Etleri ilave edip tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Et suyunu salıp çektikten sonra az su ilave ederek dahada pişmesini sağlayın. Tuz ve karabiber i alve ettikten sonra suyunu bitirene kadar pişirin. En son maydanozu katarak karıştırıp ocağı kapatın. 1 adet yumurtanın sarısını ayırıp diğer bütün hamur malzemelerini iyice karıştırıp orta yumuşaklıkta bir hamur yapın. Hamuru biraz dinlendirdikten sonra 2-3 milim kalınlığında açın, her iki tarafından şeritler keserek hamuru dikdörtgen bir hale getirin. Hazırladığını zıçı hamurun üzerine serpin, sonra rulo şeklinde sarın. Sıvıyağ ile çırpılmış yumurta sarılarını üzerine sürerek önceden 180 derece ısıttığınız fırında kızarana kadar pişirin.