



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

STRUDEL

250 gr. un
1 yumurta akı
1 tutam tuz
5 orba kaşığı zeytinyağı
İçi için:
4 yumurta
30 gr. margarin
Bir tutam tuz
3 orba kaşığı şeker
500 gr. krem řanti
100 gram kuru zm
Yađlamak için margarin

Unu bir kaba koyun. Ortasını aın. Yumurta akını 1/8 litre su ile birlikte unun ortasına dkn. Tuz ve zeytinyağını da ilave ettikten sonra hepsini birlikte iyice yoğurun. Sonra top haline getirip üzerine nemli bez rtn. Sıcak bir yerde yarım saat dinlendirin. Yumurta sarılarını, margarin, tuz ve şeker ile köpük haline gelinceye kadar çırpın. Kremayı yıkanmış kuru zm ilave edin. Yumurta aklarını ayrı olarak çırpıp köpük haline getirin. Sonra dikkatlice diğer karışıma ilave edin. Hamuru unlanmış olan bez üzerinde kare şeklinde aın. Hamurun ortasına 5 cm. kalınlığında hazırladığınız malzemenin 2/3'ini koyun. Hamurun kenarlarını içine kıvrırın ve sonra bezin yardımıyla hamuru rulo haline getirin. Ateře dayanıklı bir kabı iyice yağlayın. Hamuru içine koyun. Kalan malzemeyi üzerine dökün. Kızdırılmış olan fırında 50-60 dakika pişirin.