



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI STRUDEL

MALZEMELER

3 çorbasığı portakal marmeladı
5.5 çorbasığı toz şeker
2.5 su bardağı un
1 çaykasığı süt
1/2 paket maya
3 elma
1 armut
1 yumurta
tuz

HAZIRLANIŞI

Armudu, elmaları soyup çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kapta 4 çorba kasığı tozşeker, tuz, maya, yumurta, un ve yumuşatılmış margarinı karıştırın. Eger hamuru gerektiği kadar yumuşamazsa bir parça su ilave edebilirsiniz.

Elde ettiğiniz hamuru, bir kaç milimetre kalınlığında açın. Üzerine portakal marmeladı sürün.

Daha önce doğradığınız meyveleri marmeladin üzerine yerleştirdikten sonra rulo haline getirin. Fırın kabını yağlayın. Elde ettiğiniz dürüm biçimindeki hamuru kalıba yerleştirin ve üzerine bir parça süt dökün. Artan tozşeker de kattıktan sonra 170 derecede 45-50 dakika kadar pisirin. Soguduktan sonra dilimleyerek servis