



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VİYANA USULÜ STRUDEL

300 gr. un  
20 gr. toz şeker  
100 gr tereyağı  
1 Yumurta  
1 tutam tuz  
İçi için:  
1/2 kg. elma  
100 gr. kuru üzüm  
50 gr. ceviz içi  
2 çorba kaşığı galeta tozu  
1 limon  
1 tatlı kaşığı tarçın  
150 gr. toz şekeri  
1 Yumurta

Unu hamur tahtasına eleyiniz. Ortasını açınız.

Unun içine yumurta, toz şeker, tereyağı ve bir tutam tuz ilave ederek iyice yoğurunuz.

Hamur, (kulak memesi yumuşaklığında) yumuşak bir hamur yapınız.

Hamuru yağ kâğıdına sarıp, rulo ediniz. 1 saat kadar buzdolabında bekletiniz.

Kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış elmaları bir kaseye diziniz.

Aralarına toz şeker, çekilmiş veya nce kıyılmış ceviz içini serpiniz.

Tarçın, galeta tozu, biraz limon kabuğu rendesi ilâve ediniz. Üzümleri bu karışıma ilâve ediniz ve iyice karıştırınız.

Önce buzdolabına koyduğunuz hamurun üzerindeki kâğıdı çıkarınız.

Hamur tahtasına un serpererek dolaptan çıkardığınız hamuru üzerine koyunuz, merdanenizi unlayarak genişçe açınız.

Hamuru ince olarak dikdörtgen biçiminde açınız.

Yumurtayı bir kap içine kırınız, çatalla karıştırınız.

Küçük bir fırça ile çarptığınız yumurtayı dikdörtgen açılan hamurun dört bir kenarına sürünüz.

Önce hazırlanan içi, hamurun üzerine yayınız.

Bu hamuru içi ile beraber rulo biçiminde sarınız.

Uçlarımda muntazam bir biçimde hamurla kapatınız.

Bu biçimde hamurun içine koyduğunuz gercin taşmamasına dikkat ediniz.

Çarptığınız yumurtanın geri kalan kısmını kapanmış hamurların üzerine sürünüz.

Yağlanmış ve üzerine un serpilmiş fırın tepsisinin içine hamuru kırmadan yerleştiriniz. Orta ısı derecesindeki fırında 45 dakika pişiriniz.

Pişmiş olarak fırından çıkardığınız ştrudel, fırın tepsisinde soğutunuz.

Sonra, servis tabağına pasta küreği yardımı ile kırılmadan çıkarınız, yerleştiriniz.

Ştrudel'in üzerine pudra şekeri serpiniz ve meyve şekerlemeleri ile süsleyiniz.