

Avusturya Elmalı Strudel

Katmerli phyllo hamuru ve baharatlı elma dolgusuyla klasik Avusturya elmalı strudel tarifi.

20 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

55 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 2 elma
- 1 bardak şeker
- 1 bardak ekmek kırıntısı
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak pıkan cevizi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 6 baklavalık yufka

Yapılışı

1 Fırını ve dolguyu hazırlayın

Fırınızı 190°C'ye ısıtın. 6 elmayı soyup çekirdeklerini çıkarın ve 3 mm kalınlığında ince dilimler halinde kesin.

- ### 2
- Kuru bir tavayı orta ateşte ısıtın ve 1 cup galeta ununu sık sık karıştırarak 2-3 dakika, altın rengi ve kokulu olana kadar kavurun.

- 3 Dilimlenmiş elmaları, kavrulmuş galeta ununu, 1 cup şekeri, 1 teaspoon tarçını ve 1 cup üzümü büyük bir kasede birleştirin. Eşit dağılına kadar nazikçe karıştırın.
- 4 **Strudel'i birleştirin**

Çalışma yüzeyinize büyük bir pişirme kağıdı serin. Bir phyllo yaprağını kağıdın üzerine yerleştirin ve fırça yardımıyla hafifçe eritilmiş tereyağı sürün.
- 5 Kalan phyllo yapraklarını üst üste dizin, her yaprağa bir sonrakini eklemekten önce eritilmiş tereyağı sürün. Toplamda 6 katmanınız olmalı.
- 6 Elma karışımını phyllo yığınının uzun kenarı boyunca eşit şekilde yayın, yan ve alt taraflarda 5 cm'lik boşluk bırakın.
- 7 Phyllo'nun kısa kenarlarını dolgunun üzerine katlayın, ardından pişirme kağıdını kullanarak strudel'i doldurulmuş kenardan karşı kenara doğru sıkıca sarın.
- 8 **Strudel'i pişirin**

Sarılmış strudel'i birleşme yeri altta kalacak şekilde pişirme kağıdıyla kaplanmış fırın tepsisine alın. Üstüne kalan eritilmiş tereyağını sürün ve keskin bir bıçakla 8 çapraz çizgi yapın.
- 9 Strudel altın rengi ve üstü çıtır olana kadar 30-35 dakika pişirin.
- 10 Fırın tepsisinde 10 dakika soğutun, ardından testere dişli bıçakla nazik testere hareketleriyle dilimleyin. Servis etmeden önce pudra şekeriyle süsleyin.

Besin Değerleri

285	4g	52g	8g	3g	38g	180mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Phyllo hamurunu kuruyup gevrekleşmemesi için çalışırken nemli bir bezle kapatın. Hamuru katmanlarken hızlı ama dikkatli çalışarak esnekliğini koruyun.

Elmaları keskin bir bıçak veya mandolin ile yaklaşık 3 mm kalınlığında eşit şekilde dilimleyin. Bu, eşit pişmeyi sağlar ve kalın parçaların hamuru sarmayı zorlaştırmamasını önler.

Galeta ununu dolguya eklemekten önce kuru tavada 2-3 dakika kavurun. Bu, daha iyi doku yaratır ve elma suyundan yumuşamasını önler.

Her phyllo katmanını fırça yardımıyla az miktarda eritilmiş tereyağıyla sürün. Fazla tereyağı hamuru yağlı yapar, az tereyağı ise kuru ve sert katmanlara neden olur.

Strudel'i uzun kenardan başlayarak sıkıca ama nazikçe sarın. Narin hamuru yırtmadan kaldırıp sarmak için pişirme kağıdını kullanın.

Pişırmenden önce strudel'in üstünü hafifçe çizın, bu çatlamaları önler ve pişirdikten sonra dilimlemeyi kolaylaştırır.

Pişımiş strudel'i dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin, böylece dolgu oturur ve kesildiğinde dışarı akmaz.