

# 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

## Avusturya Elmalı Strudel

## Malzemeler

- 2 elma
- 1 bardak şeker
- 1 bardak ekmek kırıntısı
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 bardak pikan cevizi
- 1 çay k. tarçın
- 6 baklavalık yufka

## Yapılışı

- Fırını ve dolguyu hazırlayın**

Fırınızı 190°C'ye ısıtın. 6 elmayı soyup çekirdeklerini çıkarın ve 3 mm kalınlığında ince dilimler halinde kesin.
- Kuru bir tavayı orta ateşte ısıtın ve 1 cup galeta ununu sık sık karıştırarak 2-3 dakika, altın rengi ve kokulu olana kadar kavurun.**
- Dilimlenmiş elmaları, kavrulmuş galeta ununu, 1 cup şekeri, 1 teaspoon tarçını ve 1 cup üzümü büyük bir kasede birleştirin. Eşit dağılana kadar nazikçe karıştırın.**
- Strudel'i birleştirin**

Çalışma yüzeyinize büyük bir pişirme kağıdı serin. Bir phyllo yaprağını kağıdın üzerine yerleştirin ve fırça yardımıyla hafifçe eritilmiş tereyağı sürün.
- Kalan phyllo yapraklarını üst üste dizin, her yaprağa bir sonrakini eklemeyen 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.

## 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 zorlaştırmasını önler.

Galeta ununu dolguya eklemeyen 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.

Pişirmeden önce strudel'in üstünü hafifçe çizin, bu çatlama önler ve pişirdikten sonra dilimlemeyi kolaylaştırır.

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