ELMALI KAVANOZ TATLISI

https://www.elele.com.tr

5 elma
1/3 su bardağı bal
1 yemek kaşığı limon suyu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam rendelenmiş muskat
Üzeri için:
1 su bardağı yulaf ezmesi
3/4 su bardağı esmer şeker
1/3 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam tuz
115 gr tereyağı, eritilmiş

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 6 kavanoz veya küçük fırın kaplarının içlerini hafifçe yağlayın. Elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Limon suyu, vanilya, bal, rendelenmiş muskat ve tarçını ekleyip iyice harmanlayın. Karışımı pişirme kaplarına paylaştırın. Yulaf ezmesi, esmer şeker, un, tarçın ve tuzu bir kapta karıştırın. Eritilmiş tereyağını ilave ederek parmak uçlarınızla yoğurun. Hamuru elmaların üzerine serpiştirin ve fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 10 dakika beklettikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129549 • adı:Elmalı Kavanoz Tatlısı • gönderen:mavi menekşe • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:00