



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI GÜL MUFFİN

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

2 adet kırmızı elma (orta boy)

1 adet limon

Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay kaşığı toz tarçın

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı süt

50 g oda sıcaklığında tereyağı

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı kayısı reçeli suyu

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Elmaların kabuklarını soymadan ikiye kesin. Çekirdekli kısımlarını ayıklayıp yarım ay şeklinde çok ince dilimleyin. Derin bir cam kaseye alın. Üzerlerine limonu sıkın. Elmaların üzerini geçecek miktarda kaynar su dökün ve yumuşaması için 8-10 dakika bekletin. Süre sonunda elmaların suyunu süzüp soğuk sudan geçirin. Kurumaları için havlu peçete üzerine sıralayın.

Muffin kalıbını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu derin bir kaba alın. Üzerine hamur kabartma tozu, şekerli vanilin, pudra şekeri, tarçın, yumurta sarısı, süt ve tereyağını ilave edin. Elinize yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 30x35 cm boyutlarında açın. Kısa kenarından 2,5 cm genişliğinde 12 adet şerit kesin.

Elma dilimlerini şeritlerin üzerine kabuklu kısımları hafif dışarıda kalacak ve uçları birbirinin üzerine binecek şekilde sıralayın. Bir ucundan başlayarak rulo şeklinde sarın ve elmaların kabuklu kısımları üste gelecek şekilde muffin kalıba yerleştirin. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp bekletmeden üzerlerine fırça yardımı ile reçel suyu sürün. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

