



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MUFFİN

<https://cook.com.tr>

Un 2 Su Bardağı
Tarçın 1 Tatlı Kaşığı
Pudra Şekeri 1.5 Su Bardağı
Su 4 Yemek Kaşığı
Tereyağı 150 Gram
Elma 2 Adet
Ceviz 1 Yemek Kaşığı
Yumurta 1 Adet
Muffin Kalıbı 1 Adet

Elmaların kabuklarını soyduktan sonra rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. İçine dövülmüş ceviz ve tarçını ilave edip karıştırın.

Tereyağını erittikten sonra içine un, pudra şekeri ekleyip karıştırın. Arzu ederseniz bu işlemi mutfak robotu ile de yapabilirsiniz.

4 yemek kaşığı soğuk su ekleyerek sert bir hamur haline getirin. Yoğurduktan sonra yarım santim kalınlığında açın. Hamur kesici ile ya da bardak ile 12 adet parça kesin ve bunları muffin kalibinize yerleştirin. İçlerine elmalı malzemenizden koyun. Üstlerini örtecek büyüklükte 12 adet küçük parça daha kesip üzerlerine yerleştirin, kenarlarından hafifçe bastırarak iki hamuru birbirine yapıştırın. Yumurta sarısını üzerlerine sürüp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Fırınınızı önceden 200 derecede ısıtın. Muffinlerinizi 15-20 dakika üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Servis yapın.

