



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PUFLAR

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

Hamur:

4,5 - 5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 tutam tuz

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

100 g eritilmiş tereyağı

2,5 çay bardağı ılık süt

1 limon kabuğu rendesi

İç malzeme:

3 adet elma

3 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı toz tarçın

1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

25 g eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta, toz şeker, tuz, şekerli vanilin, eritilmiş tereyağı, ılık süt ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 5 dakika çırpın. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 30 dakika bekletin.

Elmaların kabuklarını soyun, küp şeklinde doğrayın ve tencereye alın. Üzerine toz şeker ilave edin. Orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine tarçın ve kuru üzümü ekleyip 3 dakika daha karıştırarak pişirin.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgahta kısa bir süre yoğurun. 12 eşit parçaya bölün ve her birini tezgah üzerinde eliniz ile 10 cm çapında açın. Üzerlerine birer yemek kaşığı iç malzeme koyun. Elmalı karışım içte kalacak şekilde kapatın. Elinizde yuvarlayarak kalıba aralıklı sıralayın. Üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden üzerine pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169257 • adı:Elmalı Pufklar • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.05.2025 - 08:41