



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PUFLAR

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

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 su bardağı ılık su

0,5 su bardağı ılık süt

50 g yumuşak margarin

Dolgu:

1 adet kırmızı elma

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay bardağı su

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Üzeri için:

1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Unu eleyin, mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, toz şeker, ılık su, süt ve margarin ekleyip yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Elmanın kabuğunu soyup küçük küpler şeklinde kesin. Bir tencereye alın, üzerine toz şeker ve suyu ilave edip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan elmalara cevizleri ekleyin ve karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 10 eşit parçaya bölün. Hamur parçalarından bir adedini elinizde 7-8 cm çapında açıp ortasına 1 yemek kaşığı elmalı karışım koyun, hamurun kenarlarını toplayarak kapatın ve elinizde yuvarlayın. İki eliniz ile hamuru dıştan alta doğru elmalar üste çıkıncaya kadar azar azar katlayın. Elmalı kısım üstte kalacak şekilde fırın tepsisine koyun. Hamurların tamamını aynı şekilde hazırlayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın Soğutup üzerlerine pudra şekeri serpin ve servis yapın.



