MAYALI ELMALAR

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
2 - 2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
0,5 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
50 g oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
2 adet elma
2 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay kaşığı toz tarçın
0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz
Üzeri için:
8 adet elma sapı
1 yemek kaşığı süt

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Toz şeker, yumurta, tereyağı ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.
Elmaları soyup küp şeklinde kesin. Toz şeker ile birlikte kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra tarçın ve cevizi ilave edin ve karıştırın.
Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 170 °C
Turbo pişirme: 160 °C
Hamuru kısa bir süre yoğurun ve hafif unlanmış tezgaha alın. 8 eşit parçaya bölün, her birini elinizle açıp ortalarına elmalı karışım koyun. Kenarlarını toplayarak birleştirin ve top şeklinde kapatın. Birleştirdiğiniz kısımlar alta gelecek şekilde tepsiye sıralayın. Hamurların tam ortalarına parmağınız ile bastırarak çukurlar oluşturun. Çukur kısımlara elma saplarını batırın. Hamurların üzerine süt sürün, 20 dakika bekletin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika
Fırından çıkarıp soğutun. Arzuya göre Antep fıstığı ile elmalara yaprak yaparak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169328 • adı:Mayalı Elmalar • gönderen:gül • indirme tarihi:09.05.2024 - 12:27