



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI ELMALI PUFLAR

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

Hamur:

4,5 - 5 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
100 g eritilmiş tereyağı veya margarin  
0,5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı ılık süt  
0,5 su bardağı ılık su  
1 yumurta  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Dolgu:

4 adet küp şeklinde doğranmış kırmızı elma  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı toz tarçın  
1 su bardağı iri kırılmış ceviz  
1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

1 - 2 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
1 çay kaşığı toz tarçın

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağı veya margarin, toz şeker, süt, su, yumurta ve şekerli vanilini ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Elma ve toz şekeri bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta arada karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin.

Ocaktan alıp tarçın, ceviz ve üzümleri ilave edin, karıştırın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini yağlayın veya 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 4 eşit parçaya bölün. İlk parçayı hafif unlanmış tezgahta 25x30 cm boyutlarında açın. 6 adet dikdörtgen hamur elde edecek şekilde bıçak ile kesin. Kestiğiniz hamurlardan birini alın, bir yarısına elmalı dolgu koyun ve boş kalan tarafını kaldırıp katlayarak diğer yarının üzerine kapatın. Kenar kısımları eliniz ile bastırarak yapıştırın. Diğer hamurları da aynı şekilde doldurun. Kalan 3 hamuru da aynı şekilde hazırlayın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Üzerlerine pudra şekeri ve tarçın serpin. Soğutup servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169329 • adı:Mayalı Elmalı Pufklar • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:48