



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI MEYVELİ PUFLAR

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

Meyveli karışım:

3 adet kırmızı elma (orta boy)

1 su bardağı ahududu

1 portakal kabuğu rendesi

0,5 çay bardağı portakal suyu

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Yulaf li karışım:

0,5 su bardağı yulaf ezmesi

0,5 su bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay kaşığı toz tarçın

50 g tereyağı

0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Isıya dayanıklı kalıp (8-10 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Elmaların kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını ayıklayın ve küp şeklinde doğrayın. Derin bir kaseye alın.

Üzerine ahududu, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu, pudra şekeri, rom aroması ve cevizi ekleyip karıştırın.

10 dakika bekletip kalıplara paylaş tırın.

Yulaf ezmesi, un, pudra şekeri, tarçın, tereyağı ve cevizi karıştırma kabına alın. Parmak uçları ile fazla ezmeden karıştırarak granül haline getirin. Kalıplardaki meyveli karışımların üzerine paylaş tırın ve pişirin.

Piştirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

