



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Yulaflı Elmalı Muffin



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı yulaf unu
- 2 elma
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/3 su bardağı bal
- 1/3 su bardağı zeytinyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 tutam tuz

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri, sert kabuklu yemişler.

## **Ön Hazırlık:**

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

## **Servis Önerisi:**

Kahvaltıda veya ara öğünde ılık servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Sıvıları karıştırın:**

- Yumurta, yoğurt, bal ve zeytinyağını pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



## **2. Kuru karışımı ekleyin:**

- Yulaf unu, kabartma tozu, tarçın ve tuzu sıvılara katın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

## **3. Elmayı birleştirin:**

- Küp doğranmış elma ve cevizi hamura nazikçe karıştırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

## **4. Pişirin:**

- Kalıplara paylaştırıp 180°C fırında merkezleri pişene kadar tutun.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Elmaları küçük doğramak muffinlerin dağılmadan dilimlenmesini sağlar.

Kiraz'ın  
Mutfağı