

Fırında Elmalı Yulaf Kupaları

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 elma
- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 olgun muz
- 1 çay kaşığı tarçın
- Yarım su bardağı ceviz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Elmaları küçük küpler halinde kesin ve cevizi iri kıyın. Muzu çatalla ezin; yumurtaları ve sütü ölçün. Fırını 180°C'ye ısıtıp muffin gözlerine kâğıt kapsül yerleştirin veya hafifçe yağlayın.

Servis Önerisi:

Elmalı yulaf kupalarını ılık kahvaltı veya ara öğün olarak servis edin. Tamamen soğuyanları buzdolabında kapalı kapta saklayıp tüketmeden önce hafifçe ısıtabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Meyveleri ve cevizi hazırlayın:

- Elmaları küçük ve birbirine yakın boyutta küpler halinde kesin. Muzu ezin, cevizi iri kıyın.
- Elmayı çok iri bırakmayın; küçük parçalar kupaların içinde daha eşit yumuşar.

2. Yulaflı karışımı hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurtaları sütle çırpın; ezilmiş muzu ekleyin. Yulaf, tarçın ve kabartma tozunu karıştırıp sıvı karışıma ilave edin.
- Elma küpleri ve cevizi son olarak ekleyip her yere dağılacak şekilde karıştırın; karışımı birkaç dakika bekletin.

3. Kalıpları doldurun:

- Karışımı muffin gözlerine paylaştırın; her gözü yaklaşık dörtte üç seviyesine kadar doldurun.
- Yulaf ve meyvenin her kupaya eşit dağılması için paylaştırırken karıştırmayı sürdürün.

4. Fırında pişirin:

- 180°C fırında yaklaşık 22–25 dakika, kupalar kabarıp ortaları toparlanana kadar pişirin.
- Kürdanla merkezlerini kontrol edin; kalıpta birkaç dakika dinlendirip çıkarın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kupaların ortası pişip toparlanmalı; kürdan ıslak karışım yerine nemli kırıntılarla çıkabilir. Üst yüzey hafifçe kızardığında ve merkez sallanmadığında fırından alın. Kalıpta birkaç dakika dinlendirmek dağılmadan çıkarmayı kolaylaştırır.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Kupaları kalıptan çıkarmadan önce on dakika dinlendirerek dağılmalarını önleyin.

Kiraz'ın Mutfağı