



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KAYISILI MUFFİN

3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 su bardağı soğuk süt (100ml)
1 Su Bardağı Toz Badem (80g)
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
3 adet yumurta
1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
Çay Kaşığı Şekerli Vanilin
Kuru Kayısı (200g) (İnce Doğranmış)
1 Çay Bardağı File Badem
Üzeri için :
2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 180OC ayarlayıp, ısıtın.

Buğday unu, toz badem ve hamur kabartma tozunu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın, harmanlayın.

Yumurta ve tozşekeri bir çırpma kabına alıp, mikser yardımı ile köpürüp kabarana dek 7-8 dakika çırpılarak karıştırın.

Yumurta ve şeker karışımına, önce süt ve sıvıyağı ekleyip, ardından kuru karışımı ilave edin ve bir spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.

En son şekerli vanillini de ekleyip kısaca karıştırıp, hazırladığınız kek hamurunu, önceden yağlanıp hazırlanmış muffin kalıplarına, 2/3 ünü dolduracak şekilde paylaşın.

Üzerine dilimlenmiş kayısı kurusu ve file bademi serpiştirip, hafifçe bastırın.

Önceden 180OC ısıtılmış fırında 60 dakika, takip ederek, kabarana ve üzeri kızarana dek pişirin.

Kekten önce meyveler kararmaya başlarsa, alt rafa alabilir veya üzerini bir alüminyum folyo ile kapatıp pişirmeye devam edebilirsiniz.

Fırından alınca, 5 dakika bekleyip, kalıptan çıkarın ve fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Üzerine pudra şekeri serpiştirip, soğuk servis edin.

