



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU MUFFİN

- 1 Çay bardağı Ceviz Çekilmiş
- 2 Yemek kaşığı Hindistancevizi
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Çay bardağı Sıvı Yağ
- 1 Çay bardağı Süt
- 1.5 Su bardağı Toz Şeker
- 6 Yemek kaşığı Un
- 1 Paket Vanilya
- 2 Adet Yumurta
- Sosu İçin:
- 3 Yemek kaşığı Kakao
- 1 Yemek kaşığı Mısır Nişastası
- 3.5 Kahve Fincanı Su
- 2 Kahve Fincanı Toz Şeker
- Üzeri İçin:
- Hindistancevizi

Karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz. Üzerine şekeri boşaltıp, mikserle karıştırmaya başlıyoruz. Yumurta ve şeker beyazlaştıktan sonra üzerine sütü ve sıvıyağı ilave ediyoruz. Karıştırıyoruz. Hindistancevizini ve doğrayıcıdan çekilmiş cevizleri ekliyoruz. Çırpma teliyle karıştırıyoruz. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu de ekleyip, kek harcımızı hazırlıyoruz. Fırın tepsisine kağıt muffin kalıplarını diziyoruz. Hazırladığımız kek harcından veya 1,5 yemek kaşığı kadar kalıplara dolduruyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında keklerimizi pişiriyoruz. Pişen kekleri fırından çıkartıyoruz. Muffin kekler fırında kısa sürede pişecektir. Kekleri kontrol ederek pişiriyoruz. Aynı bir tarafta çikolata sosu hazırlıyoruz. Tencereye suyu, şekeri, kakaoyu ve nişastayı alıyoruz. Tencereyi ocağa alıyoruz. Çırpma teliyle sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Çikolata sos kaynayıp, kıvamı koyulaştıktan sonra ocağın altını kapatıyoruz. Sosun ilk sıcaklıkları çıktıktan sonra muffin keklerin üzerine paylaştırarak döküyoruz. Son olarak hindistancevizi serpererek keklerimizi servise hazırlıyoruz, isterseniz üzerine cevizde serpebilirsiniz.



