



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİKOLATALI VE YULAFLI MUFFİNS

1 büyük yumurta  
120 ml ayçiçek yağı  
120 ml süt  
375 g kepekli un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
200 g şeker  
75 g damla çikolata  
4 yemek kaşığı yulaf kepeği

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

Yumurta iyice karıştırılıncaya kadar yağ ve sütle çırpın.

Unu, kabartma tozunu, şekerini, çikolata parçacıklarını ve yulaf kepeğinin yarısını ayrı bir kasede karıştırın, daha sonra yumurta karışımına dökün ve bütünleşinceye kadar karıştırın.

Karışımı kağıt kaplara bölüştürün ve üstlerine yulaf kepeğinin geri kalanını serpin.

Daha sonra fırında 20-25 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir. Servis yapmadan önce soğumaya bırakın.

