



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VİŞNELİ MUFFİN

2 adet yumurta
50 gram bitter çikolata
100 gram vişne
2 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
2 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı vişne

Yoğurma kabının içine un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine çırpılmış yumurta ve pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağ, süt ve vişneleri ilave ederek hamur haline getirin. Bu hamuru tahta kaşıkla küçük kalıpların içine aktarın. Top şeklinde çıkması güzel olacaktır. Çocuklar bayılacak bu keke. Üzerine bol fındık serpip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis tabağına aktarın.

