



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA ÇİKOLATALI MUZLU MUFFİN

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 125 gr sana klasik yağ
- 2 adet muz
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 çay bardağı damla çikolata

Sana klasik yağı eritiyoruz. Yumurta, şeker erittiğimiz sana klasik yağı geniş bir kasede tahta kaşık ile karıştırıyoruz. Çatalla muzları ezıyoruz. Ezdiğimiz muzları ilave edip tekrar karıştırıyoruz. Unu başka bir kasede kabartma tozu, karbonat ve vanilya ile birlikte ekleyip karışıma ekliyoruz. Tahta kaşıkla birleşene kadar karıştırıyoruz. Damla çikolatayı ilave edip hafif karıştırdıktan sonra kağıt konmuş muffin kalıplarına aktarıyoruz. Isıtılmış 175C dereceli fırında kabarıp kızarana kadar pişiriyoruz.