



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ MUFFİN

1 su bardağı kıyılmış taze incir,
yarım su bardağı yulaf ezmesi,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
1 çay kaşığı tuz,
1/4 su bardağı eritilmiş margarin,
yarım su bardağı bal,
1 adet yumurta,
yarım su bardağı yağsız süt,
2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Unu, yulaf ezmesini, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın. Eritilmiş ve soğutulmuş margarin, yarım su bardağı balı ve yumurtayı bir arada çırpın. Unlu karışımın üzerine ekleyin. Sütü ve limon kabuğunu incirle karıştırın. Unlu karışıma katın ve tekrar karıştırın. Hamuru 12 adet yağlanmış muffin kalıbına pay edin. Önceden ısıttığınız 200 dereceli fırında yaklaşık 20 dakika muffinler kızarana dek pişirin. Kalıptan çıkarın.

[ML® İncirli Kek için tıklayın](#)

[ML® Taze İncirli Kek için tıklayın](#)