



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY PORTAKALLI MUFFIN

Yumurtaları ve şekeri mikser ile çırpın. Portakal suyunu ve fındık yağını da ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Elenmiş unları, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. En son rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edin. Kek hamurunu yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaş tırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

