



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU MUFFİN

Keki için:

¾ su bardağı un

Yarım çay kaşığı kabartma tozu

Yarım çay kaşığı karbonat

Tuz

2 muz

1/3 su bardağı şeker

2.5 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

1 yumurta

Üzeri için:

1 yemek kaşığı un

1.5 tatlı kaşığı tereyağı

Yarım çay kaşığı tarçın

3 yemek kaşığı esmer şeker

Un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu bir kaba alarak harmanlayın. Ayrı bir kapta, küçük küpler şeklinde doğranmış muz, toz şeker, tereyağı ve yumurtayı bir çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Unlu karışıma ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın. Karışımı hafif yağladığınız muffin kalıplarına paylaşın. Üzeri için gerekli tüm malzemeyi kaseye alın. Bir kaşık yardımıyla karıştırarak muffin kalıplarının üzerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10- 13 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

