



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU MUFFİNLER

Hamur:

2 yumurta

130 g (1,5 çay bardağı) toz şeker

75 g yumuřak margarin

100 ml (1 çay bardağı) süt

1 pořet Dr. Oetker řekerli Vanilin

1 portakal kabuėu rendesi

220 g (2 su bardağı) Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Portakallı sos:

100 ml (1 çay bardağı) portakal suyu

1 portakal kabuėu rendesi

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra şekeri

Yumurta ve toz şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Margarin, süt, şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi ve sade kek karışımını ekleyip 2-3 dakika daha çırpın. Fırın tepsisine muffin kağıtlarını sıralayın. Her muffin kağıdına 1,5 yemek kaşığı hamur koyun ve pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun.

Portakal suyunu, portakal kabuğu rendesi ve pudra şekeri ile iyice karıştırıp muffinlerin üzerine dökerek servis yapın.