



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PORTAKALLI DANTELLİ MUFFİNLER

2 yumurta  
1 ay bardağı şeker  
1 portakal suyu ve kabuğu rendesi  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardağından 2 parmak eksik un

Çırpma kabına yumurta ve şekerini alıp iyice ırpıyoruz.

Daha sonra sıvı yağ portakal suyu rendesi kabartma tozu vanilya ve unu ilave edip tekrar ırpıttıktan sonra hamurumuzu muffin kalıplarımıza paylaştırıp nceden ısınmış 200 dc fırında pişiriyoruz.

Daha sonra üzerine herhangi bir danteli koyuyoruz ve pudra şekerini süzekle üzerine eliyoruz.

Danteli dikkatli bir şekilde kaldırıyoruz ve servis yapıyoruz.

