



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ MUFFİN

1 kase Penguen Vişne Reçeli
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı limon suyu
175 gr tereyağı
175 gr şeker
2 tane yumurta
225 gr un
55 gr çikolata
85 gr ezilmiş fındık

Şeker, yumurta, zeytinyağı ve tereyağı çırpın.
Un ve fındığı ekleyin çırpmaya devam edin.
Çikolatayı eritin ve hamura ekleyin.
Son olarak Limon suyunu ilave edip hazırlağınızı muffin kalıplara koyun.
Her kalıba 1 kaşık Penguen Vişne Reçeli ilave edin.
160 derece fırında 35-45 dakika pişirip dinlendirdikten sonra servis edin.

