



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ MUFFİN

- 1,5 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı toz şeker
- Tuz
- 2 adet yumurta
- 1 paket margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 su bardağı yaban mersini

İlk önce limon kabuğunu rendeliyoruz. Un, şeker, kabartma tozu, vanilya ve tuzu genişçe bir kaba birlikte karıştırıyoruz. Ayrı bir kasede yumurtaları karışına kadar çırpıyoruz. Eritilmiş yağı, sütü, limon rendesini ilave edip karıştırıyoruz. Unlu karışımın ortasını havuz gibi açıp sıvı karışımı içine döküyoruz. Metal kaşıkla ancak un sıvı malzeme ile birleşene kadar karıştırıyoruz. (Tamamen pürüzsüz olana kadar karıştırmaya çalışmayın, ağızda dağılan bir muffin in püf noktası unu koyduktan sonra fazla karıştırmamaktır.) Yaban Mersini ekleyip hafifçe karıştırıyoruz. Muffin kaplarımıza hamuru kaşıkla bölüştürüyoruz. Üstleri hafifçe kızarana kadar (yaklaşık 20-25 dakika) fırında pişirin. Fırından alıp 5 dakika kadar ılındıktan sonra kalıplardan yavaşça çıkarıp soğumaya bırakıyoruz.