



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA MUFFİN

50 gram beyaz çikolata
50 gram bitter ikolata
Yarım tatlı kaşığı karbonat
275 gram un
2.5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 adet yumurta
1 paket vanilya
50 gram řeker
300 mililitre ayran
125 gram tereyaęı
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı çikolatalı süt
30 gram badem
30 gram kakaolu bisküvi
Tuz

12 yuvalı muffin kalıbının yuvalarını iyice yağlayın, dondurucuda 10 dakika bekletin.

Beyaz ikolata ve bitter çikolatayı kıyıp ayrı ayrı kaplarda benmari usul eritin. Unu karbonat, kabartma tozu, vanilya ve bir tutam tuz ile karıştırın.

Ayrı bir kapta yumurtayı çırpıcıyla çırpın. şeker, tereyağı ve ayranı yumurtaya ilave edip çırpın. Unlu karışımı ekleyip harmanlayın. Hamuru ikiye bölün. Bir yarısına acı çikolata, kakao, süt ve kakaolu bisküviyi, diğer yarısına beyaz çikolata ve bademi katın. Hamurları kalıplara paylaştırsın ve bir kürdanla karıştırıp renkleri birbirine harmanlayın.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırının alttan ikinci rafında 30 dakika fırınlayın. 10 dakika ılınmasını bekleyin, sonra kalıptan çıkarın.

