



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAKLI MUFFİN

Bal kabağı 5 dilim
Toz şeker 1 su bardağı
Çubuk tarçın 1 adet
Yumurta 2 adet
Esmer şeker 1 su bardağı
Ayçiçek yağı 1/2 su bardağı
Tarçın 1/2 tatlı kaşığı
Un 1,5 su bardağı
Vanilya 1 paket
Kabartma tozu 1 paket

Bol suda yıkayıp fazla suyunu kuruladığınız temizlenmiş ve kabukları soyulmuş bal kabaklarını ince ince dilimleyin.

Fırın torbasına yerleştirdiğiniz dilimlenmiş bal kabaklarını toz şeker ve çubuk tarçın ilavesiyle harmanlayın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 35-40 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkartıp derin bir kaseye aldığınız bal kabaklarını püre haline getirip soğutun.

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları, esmer şeker ve tarçın ilavesiyle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Ayçiçek yağı, un, kabartma tozu ve vanilya ilave edin. Fırın poşetinde pişirip püre haline getirdiğiniz bal kabağı püresini ekleyip kıvam alana kadar karıştırın.

Kağıt kalıpları porsiyonluk muffin kalıplarına yerleştirip hazırladığınız bal kabaklı muffin harcını eşit olarak paylaşın.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 20-25 dakika kadar pişirdikten sonra arzuya göre file Antep fıstığı eşliğinde ılık olarak servis edin.

