



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI MUFFİN

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı ceviz
1 dilim balkabağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Karanfil
Tarçın

Geniş bir kaba yumurtaları kırılım, şekerini ilave edip karıştıralım (çırpma teli ile) üzerine sıvıyağı, tarçın, zencefil, yenibahar ve rende muskatı katalım karıştırmaya devam edelim. Bir kapta unu, kabartma tozunu ve vanilyayı harmanlayalım. Karıştırma kabına alalım. Kabağı rende yapıp küçük bir tavada sote edelim. Sote edilen kabağı kek harcının içine katalım karıştıralım. Hazırladığımız kek harcını muffin kaparlına yeteri kadar alalım. 170 derecelik fırında pişirelim.