



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAKLI MUFFİN

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
50 gr tereyağı
çay kaşığının ucu ile tuz
2 yemek kaşığı yoğurt yoğurt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı kabak püresi

Yağ, şeker, vanilya, tuz ve yoğurt çırpılır. Yumurtalar teker teker eklenip çırpılır. Un ve kabartma tozu elenip ilave edilerek kaşıkla karıştırılır . Muffin kalıplarına biraz dökülür, arasına 1 yemek kaşığı kabak püresi konulur, üzerine tekrar karışımdan eklenir. 180 derecede ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirilir.