



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI VE KURU ÜZÜMLÜ MUFFİN

<https://www.colyaklayasamak.com.tr>

4 yumurta

500 ml şeker (2 bardak) şeker (ben 1 bardak kullandım)

375 ml. (1 1/2 bardak) sıvı yağ, veya 250ml. (1 bardak) tereyağ

500 ml. taze haşlanmış ezilmiş balkabağı

750 mg. un (3 bardak) (=1 bardak soya unu + 1 bardak patates nişastası + 1 bardak pirinç unu)

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı zencefil

1 paket kabartma tozu

2 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı tuz

250 mg. (1 bardak) kuru üzüm

Yumurtaları hafifçe çırpın. İçine şeker, yağ ve balkabağını ilave ederek, iyice karıştırın. Un, tarçın, zencefil, kabartma tozu, karbonat ve tuzu ilave edin. Topaklanmaları giderene kadar karıştırın. Daha sonra, unladığınız üzümleri ilave edin, ve çok hafif bir şekilde karıştırın. Yağlanmış muffin kaplarını veya kağıtlarını 2/3 oranında doldurup yaklaşık 15-20 dakika 200° C'de pişirin.