



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI CEVİZLİ MUFFİN

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

5 çorba kaşığı bal
Yarım su bardağı krema
4 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
BİRER TUTAM tarçın ve toz karanfil
2,5 su bardağı un
'er paket kabartma tozu ve vanilya
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz
1 adet büyük boy muz
Üzeri için:
Yarım çay bardağı çekilmiş ceviz
5-6 çorba kaşığı bal
1 adet muz
Tane karanfil

Kremayı bir kaba alıp kıvam alana dek mikserle çırpın. Üzerine bal ilave edin ve birlikte çırpın. Ayrı bir kaba aldığınız yumurtaları mikserle iyice çırpın. Üzerine sıvı yağ ilave edin. Bir-iki dakika sonra ballı krema, tarçın ve karanfil ekleyin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte eleyip karışıma katın. Mikserin önce yavaş sonra hızlı devri ile çırpın. Küçük küpler halinde doğranmış muz ve çekilmiş ceviz ilave edin ve bir kaşıkla karıştırın. Hazırladığınız harcı, orta boy kağıt kek kalıplarının içine, üzerlerinden birer parmak boşluk kalacak şekilde koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Üzeri için bal ve cevizi karıştırıp, muffinlerin üzerine gezdirin. Dilimlenmiş muz ve karanfille süsleyerek servis yapın.

