



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE ZENCEFİLLİ ÇITIR

<https://cook.com.tr>

Tereyağı 25 Gram

Badem 20 Gram

Çiçek Balı 1 Yemek Kaşığı

Zencefil Şekerlemesi (zencefil Kurusu) 50 Gram

Kağıt Muffin Kabı 20 Adet

Mısır Gevreği Cornflakes 60 Gram

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 20 küçük kağıt muffin kalıbını tepsiye dizin. Tereyağı ve balı sos tenceresine alıp orta ateşte eritin. Zencefil şekerlemesini küp şeklinde doğrayın. Mısır gevreği, zencefil şekerlemesi ve bademleri ekleyip karıştırın. Karışımı Kağıt muffin kalıpların içine 1 yemek kaşığı kadar doldurun ve hafif kızarıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

