



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERİYELİ CEVİZLİ MUFFİN

2 adet yumurta
1 ay kaşığı tuz
3/4 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
5-6 adet iri parçalar halinde kıyılmış ceviz içi
1 tatlı kaşığı incecik kıyılmış taze biberiye

Yumurta tuzu açık bir renk halini alana kadar çırpın. Süt ve sıvı yağı ekleyip tüm iyice karışana kadar ırpırmaya devam edin. Karışımına un ve kabartma tozunu ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar bir spatula ile karıştırın. En son kalan malzemeleri içine ekleyin ve karıştırın. Hamuru muffin kalıplarına 2/3'ü dolacak şekilde paylaş tırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin.

