



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ MUFFİN

300 gr un
120 gr İçim Tereyağı
200 gr şeker
2 adet yumurta, çırpılmış
150 ml İçim Süt
5 gr kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
150 gr böğürtlen

İçim Tereyağını şekerle birlikte krema kıvamına gelene kadar mikserle çirpin. Üzerine çırpılmış yumurtaları ekleyin. Karıştırmaya devam ederken İçim Sütü ilave edin. Yumuşak ve pürüzsüz bir karışım haline gelince mikseri durdurun. Unu, kabartma tozu ve tuzu eleyerek başka bir kaba alın. İlk hazırladığınız sıvı karışıma katın ve alttan üste katlayarak spatula ile karıştırın. Böğürtlenleri de ilave edip hafifçe karıştırın. Karışımı muffin kalıplarına boşaltıp 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

