



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ VE BADEMLİ MUFFİN

Şekerle yumurtaları mikserde köpük köpük olana kadar çırpın. Sütü, sıvı yağı ve portakal suyunu da ekleyin. Mikserle birkaç dakika daha çırpın. Unu ve kabartma tozunu da ilave edin. Karıştırdıktan sonra kabartma tozunu, meyveleri ve portakal kabuğunu da ekleyin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine karıştırın. Kek hamurunu yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaşın, fakat kabaracağını düşünerek üstten iki parmak boşluk bırakacak şekilde koyun. Üzerine ince çekilmiş badem içi serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika kadar pişirin.

