



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MUFFİN

2 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet orta boy havuç
Üzeri için:
Ceviz

Yumurta ve şekerini bir kaba koyup köpürene kadar çırpıyoruz. Daha sonra şeker, sıvı yağ, süt ve unu ekleyip çırpmaa devam ediyoruz. Vanilya, kabartma tozu, tarçın ve havucu da rendeleyip son kez tekrar çırpıyoruz. Kalıplarına yemek kaşığı ile 2.5 kaşık kadar koyuyoruz ve üzerlerine ceviz koyup önceden 180 derecede ısıttığımız fırında 30-40 dk kadar pişiriyoruz.