



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MUFFİN

175 gr tereyağı (oda ısısında yumuşatılmış)
100 gr(2/3 su bardağı) toz şeker
1 yumurta
2 yemek kaşığı su
2 su bardağı rendelenmiş havuç
175 gr (1,5 su bardağı) un
1/2 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
1 çimdik tuz
1/2 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Fırın 170 °C'ye ayarlayarak muffin kalıpları hazırlanır. Oda ısısında yumuşamış olan tereyağı ve şeker, mikserin düşük derecesi ile krema kıvamına gelene kadar çırpılır. Yumurta ve iki yemek kaşığı suyu ilave edilerek çırpmaya devam edilir. Mikseri bırakılıp tahta bir kaşık yardımı ile rendelenmiş havuçlar kremaya ilave edilerek karıştırılır. Ceviz hariç kuru malzemelerin hepsi başka bir kaba elenip iyice karıştırılır. Kuru karışım, havuçlu karışıma azar azar ilave edilerek bütünleşmesi sağlanır. Son olarak ceviz de eklenip tekrar karıştırılır. Karışım muffin kalıplarına dökülerek, önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir.