



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇİKOLATALI MUFFİN

3 su bardağı un
125 gr margarin
2 su bardağı şeker
2 su bardağı yoğurt
3 tane yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1/2, su bardağı kakao
1 su bardağı damla çikolata
Üzeri için:
100 gr sıvı krema
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
Süslemek için:
1 avuç çikolata incileri
1 avuç badem şekerlemeleri

Margarini ve şekerini mikserde krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.
Yoğurt ve yumurtayı ekleyip çok fazla olmamak kaydı ile karıştırın.
Vanilya, kabartma tozu, kakao ve unu beraberce eleyip, sıvı karışıma ekleyin ve güzelce karıştırın.
Damla çikolatayı da ekleyin ve karıştırın.
Muffin kağıtlarını döşediğiniz, muffin kalıbınıza hamurdan paylaştırın.
Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında batıracağınız kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin.