



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU ENGİNARLI MUFFİN

100 Gr Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı un
4 Adet havuç
6 Adet enginar
2 Adet kabak
1 Çorba Kaşığı limon suyu
3 Adet Domates
400 gr kuzu kuşbaşı
1 Çorba Kaşığı domates salçası
2 Adet soğan

Enginarları temizleyip doğrayın. Limonlu suda iyice yumuşayana kadar haşlayın. Süzüp çatalla ezerek püre yapın. Oda ısısında bekletilmiş yağını çukur bir kaba alın. Tozşekeri ekleyip mikserle krema olana kadar çırpın. Un, pirinç unu ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Süt ve yumurtayı ekleyip pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar çırpın. Ceviz ve enginar püresini ilave edip tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırın. Hamuru yağlanmış muffin kalıplarına üstten bir parmak boşluk kalacak şekilde paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Çikolataları ayrı kaplarda benmari usulü eritin. Keklerin üzerine bitter çikolata sürüp katılaşıyana kadar bekletin. Üzerine beyaz çikolatayı ip gibi akıtarak şekiller çizin.