



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KREMALİ MUFFİN

125 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı yoğurt
3 Su Bardağı un
1 Tatlı Kaşığı pudra şekeri
2 Su Bardağı toz şeker
200 ml krema
0,5 Su Bardağı damla çikolata
3 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
0,5 Su Bardağı kakao
1 Paket vanilya

Margarini ve şekeri mikserle krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yoğurt ve yumurtaları ekleyip karıştırın. Vanilya, kabartma tozu, kakao ve unu eleyerek karışıma ilave edin ve karıştırın. Damla çikolatayı ilave edip karıştırmaya devam edin. Muffin kağıtlarını, muffin kalıplarının içine yerleştirin. İçlerine hazırladığınız hamurdan paylaşın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirin. Soğuduktan sonra üzerlerini çikolata incileri, badem şekeri ve toz fıstık ile süsleyerek servis yapın.