



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI MUFFİNLER

### Malzeme:

- 2 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1/4 çay kaşığı Tuz
- 100 gr bitter çikolata
- 1 çay bardağı Bizim Mutfak Ayçiçeği Yağı
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı Bizim Mutfak Şekerli Vanilin

Fırını 180 derecede ısıtın. Geniş bir kabin içinde un, tuz, tozşeker, vanilya ve kabartma tozunu karıştırın. Başka bir kabin içinde yumurta ve sıvıyağı çırpın. Çikolatayı küçük parçalara ayırın ve bıçakla olabildiğince küçültün. Kuru malzemelere yumurtalı karışımı tahta bir kaşıkla karıştırarak ilave edin. Son olarak çikolataları da ekleyip karıştırın. Muffin kalıplarını yağlayın. Hamuru kalıpların yarısını bir parmak geçecek kadar doldurun. Kalıpları fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış fırına verin. Kibrit çöpüyle kontrol ederek içleri pişene kadar fırında tutun. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Kalıplarından çıkarıp servis yapın.

---