



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI VİŞNELİ MUFFİN

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı kakao
- 2 çay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 1 çay bardağı ceviz
- 2 çay bardağı vişne

Yumurtayı şekerle 5 dakika çırpın. İçine sıvı yağ, yoğurt, kakao ekleyip çırpmaya devam edin. Kırılmış cevizleri, unu, karbonatı, damla çikolatayı ve kabartma tozunu eleyip bu karışımın içine ilave edip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca muffin kek kalıbına boşaltın. İçine vişneleri koyun. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alıp ikram edin.