



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUFFİN

<https://www.sozcu.com.tr>

1.5 bardak kepekli buğday unu
Tuz
Tarçın
Çeyrek bardak zeytinyağı
Yarım bardak çilek püresi
2 yumurta
Yarım bardak süt
Vanilya

Kullanacağınız fırını önceden 200 derecede ısıtın. Fırın ısınırken un, tuz ve tarçını iyice karıştırın. Daha sonra bu karışıma yumurta, süt, vanilya, zeytinyağı ve çilek püresini ekleyin ve topak topak olmayacak şekilde karıştırın. Bu karışımı muffin kaplarına eşit miktarda dağıtın ve fırına verin. 20-25 dakika pişirdikten sonra ufak bir kürdan testi yapın ve içinin piştiğinden emin olduktan sonra muffinleri fırından alıp soğumaya bırakın. Bebeğinize yedirirken organik yoğurtla da servis edebilirsiniz.

