



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MUFFİN

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

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 adet vanilya çubuğu yada vanilin
- 2 yemek kaşığı hindistan cevizi yağı yada tereyağı
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı bal
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 su bardağı küp çilek

Tüm malzemeleri bir kase içinde iyice mikserliyoruz. Daha önceden ısınmış 180 derece fırında 20 dakika pişiriyoruz. Soğumuş muffinlerimizin üzerine pudra şekeri ve taze çilekle servis edebilirsiniz.

