



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MUFFİN

2 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 kase çilek
Üzeri için:
Pudra şekeri

İlk olarak yumurta ve şekeri iyice beyazlaşana kadar çırpın. Daha sonra süt ve sıvı yağ ekleyip tekrar karıştırın. Son olarak kuru malzemelere geçin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı eleyin. Muffin kalıplarına karışımı aktarın. Eğer muffin kalıbınız yoksa yağlı kağıttan muffin kalıpları yapabilirsiniz. Minik minik doğradığınız çilekleri harçların üzerine ekleyin ve bir bıçak yardımıyla hamurun içine bastırın. 180 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirin yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Pişen çilekli muffinlerinizi soğumaya bırakın. Son olarak pudra şekeri serpererek servis edin.

