



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİZGİLİ MUFFİN

2 adet yumurta
5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı+1 kahve fincanı un

Yumurtalar ve pudra şekeri çatal ya da mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Yoğurt, sıvıyağ, un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Tahta kaşıkla karıştırılır. Elde edilen hamur ikiye bölünür. Bir hamura kakao katılır ve karıştırılır. Muffin kalıbı yağlanır. Çay kaşığı yardımıyla bir kaşık beyaz hamur konur, üzerine kakaolu hamur konur. Bu şekilde üst üste hamurlar kalıpların üçte ikisi dolana kadar hamurlar bırakılır. 160 derece fırına verilir. Yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra kalıplardan çıkarılır.