



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DAMLA ÇİKOLATALI MUFFİN

8 adet yumurta  
3,5 su bardağı toz şeker  
450 gram eritilmiş tereyağı  
1 su bardağı sütle çırpılmış krem şanti  
2,5 su bardağı yoğurt  
1 çorba kaşığı karbonat  
7,5 su bardağı un  
1 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı damla çikolata  
Üzerine:  
Yarım su bardağı damla çikolata

Yumurta ve toz şekeri bir kaba alıp kabarcıca dek çırpın. Üzerine önce tereyağı daha sonra krem şantiyi azar azar ilave edin. Damla çikolata hariç kalan malzemeleri bir kaptaki karıştırıp yumurtalı karışıma katın ve birkaç dakika daha karıştırmaya devam edin. En son damla çikolatayı ilave edin. Hazırladığınız harcı muffin kalıplarına paylaşın. Üzerine damla çikolata serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

