



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KIRINTILI MUFFİN

- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı çekilmiş ekmek tozu
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 çay bardağı damla çikolata

Bayatlamış ekmek dilimleri rondodan geçirerek un haline getirilir. Yumurta ve pudra şekeri mikserle çırpılır. Yumuşak tereyağı ve yoğurt eklenir, mikserle kısa süre daha çırpılır. Ekmek kırıntısı karbonat, vanilya katılır. Tahta kaşıkla alt-üst edilir. Son olarak damla çikolata ilave edilir. Muffin kalıplarının dörtte üçü doldurulur. 170 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
