



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA TARÇIN VE YULAF LI MUFFİN

120 gram yulaf
240 gram un
60 gram keten tohumu
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz muskat
1 adet çırpılmış yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
80 mililitre elma sosu
60 gram şeker
60 gram ceviz

Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Büyük bir kasede yulaf, un, keten tohumu, karbonat, kabartma tozu, tarçın ve toz muskatı karıştırın. Ayrı bir kasede yumurta ve eritilmiş tereyağını pütürsüz bir kıvam alınca kadar çırpın. Elma sosu ve şekerini ilave edip karıştırın. Hazırladığınız unlu karışımı ilave ettikten sonra cevizleri ekleyip karıştırın.

Kek hamurunu kağıt yerleştirdiğiniz kalıplara paylaşın. Muffin'leri üzeri kabarınca ve hafifçe çatlayınca kadar yaklaşık 22-25 dakika pişirin. Tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

