



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MUFFİN

<https://www.elele.com.tr>

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 çay bardağı laktozsuz süt
- 2 kırmızı elma rendesi
- 3/4 su bardağı kuru üzüm
- 1/2 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık
- 1 yemek kaşığı toz tarçın (daha da çok ekleyebilirsiniz)
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı likit vanilya

Yumurtaları derin bir kaptan çırpın. Üzerine süt, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip çırpmaya devam edin. Geri kalan malzemeyi de ekleyip karıştırın. Muffin kalıplarına paylaştırıp 180 derecede 30 dakika pişirin.

