



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MUFFİN

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

2 adet orta boy elma
2 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı yoğurt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
Pudra şekeri

Elmaları ortadan ikiye kesip, çekirdek yataklarını çıkarın. Küp şeklinde doğrayın ve kararmaması için hafif unlayın. Yumurta ve toz şekeri derin bir kaptan çırpın. Zeytinyağı ve yoğurt ekleyip, çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya ve elma katıp, karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış küçük muffin kalıplarının yarısına kadar karışımdan koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek pişirin (muffinlere bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir). Soğuduktan sonra kalıplardan çıkarın ve üzerine pudra şekeri serpererek, servis yapın.

