



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI MUFFİN

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
2 orba kaşığı yoğurt
1 adet sert elma
1 ay bardağı kuru üzüm
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay kaşığı tarçın
2 su bardağı un

Yumurta, şeker, yağ, yoğurt çırpılır. Üzerine elenmiş un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın eklenir, karıştırılır. En son unlanmış üzüm ve küp doğranmış elma katılır. Yağlanmış maffin kalıbını yarısı dolacak kadar paylaştırılır. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.