



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TAHİNLİ MUFFİN

4 yemek kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı tam buğday unu
2 adet elma
1 yumurta
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım çay kaşığı muskat cevizi rendesi
Yarım bardaktan biraz fazla toz şeker

Tereyağını minik bir kabın içinde eritip ılınması için kenara alın.
Un, kabartma tozu, tarçın ve muskat cevizi rendesini derin bir kaba koyup güzelce karıştırın.
Elmaları soyun ve rendeleyin.
Fazla sularını peçete yardımıyla alın.
Yumurtayı ayrı bir kabın içine kırıp hafifçe çırpın.
Üzerine şekeri ilave edip iyice çırpın.
Süt, erimiş tereyağı ve tahini de yumurtanın yanına ekleyip karıştırın.
Son olarak rendelenmiş elmaları da karışıma dahil edip hafifçe karıştırın.
Elinizdeki karışımlardan sıvı olanı yavaş yavaş unlu karışımın üzerine ilave edin.
Bir spatula kullanarak güzelce karıştırın. Kek harcınız hazır.
Harcı muffin kaplarına eşit şekilde pay edin.
Önceden 180 derece ısıttığınız fırında pişirmeye başlayın.
Pişip pişmediğini anlamak için bir kürdandan faydalanın.
Piştikten sonra çıkarıp sıcak servis edebilirsiniz.

