



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI MUFFİN

1 ¼ su bardağı un (250 gr)
2 adet elma, soyulmuş, küp doğranmış (250 gr)
3,5 çorba kaşığı tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış (100 gr)
1 su bardağı toz şeker (200 gr)
2 adet yumurta, çırpılmış
½ su bardağı ılık süt (120 ml)
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Tuz

Tereyağı ile şekeri bir karıştırma kabında çırpın.

Çırpılmış yumurtaları ekleyip karıştırın. Sütü ilave edip homojen bir karışım haline getirin.

Unu tarçın ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile birlikte eleyerek bir kaba alın. Şekeri, bir tutam tuzu ve Pakmaya Şekerli Vanilini ilave edip karıştırın.

Kuru malzemeleri sıvı malzemelerin bulunduğu kaba aktarıp karıştırın. Elma küplerini de ekleyip tekrar karıştırın.

Muffin kalıplarınıza muffin kağıtlarını yerleştirin. Kalıpların üstünden bir parmak boşluk kalacak şekilde kek karışımını pay edin.

180°C fırında kontrollü olarak yaklaşık 30 dakika pişirin.

