



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI MUFFİNLER

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

3 yumurta  
3/4 su bardağı süt  
2.5 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
3/4 su bardağı ayçiçeği yağı  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 yemek kaşığı hindistancevizi  
250 gr frambuaz  
Üzeri için:  
Hindistancevizi

Yumurta ve toz şekeri mikserle 2 dakika çırpın. Süt, yağ, vanilya, hindistancevizini ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu harmanlayıp eleyerek hamura ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Muffin kalıplarını yağlayıp hamuru içlerine paylaşın. Üzerlerine frambuaz yerleştirin. Hindistancevizi serpiştirip 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.

