



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRENKÜZÜMLÜ MUFFİN

2 yumurta
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardađı Frenk zümü
1 limon kabuđu rendesi
1,5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı kıyılmış ceviz
Yarım ay bardağı süt

Yumurta ve Őekeri 3 dakika çırpın. zerine süt ve kıyılmış cevizi de ekleyip karıştırmaya devam edin. Kabartma tozu, vanilyayı ve unu eleyerek üzerine ilave edin. Limon kabuğunu rendeleyin Frenk soğanıyla beraber kek harcının içine ekleyin. Bu karışımı kağıt kalıpların ilerine doldurun. İsterseniz kağıt kalıpları küçük metal kalıpların ilerine de yerleştirebilirsiniz. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Sođuyunca zerine pudra Őekeri serpip ikram edin.