



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAFİF VE PRATİK MUFFİNLER

100 Gr Sana Hamurışı  
1 Paket vanilya  
1 Adet portakal kabuğu  
120 gr kuru üzüm  
1 Bardak PORTAKAL SUYU  
50 gr Fındık kırığı  
170 gr toz şeker  
1 Adet yumurta  
175 gr un  
100 gr Sana Hamurışı  
1 Paket kabartma tozu

Sana hamurışı ve toz şekeri mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve portakal kabuğu rendesini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Portakal suyu, un ve hamur kabartma tozunu ilave edin, 1-2 dakika daha çırpın. Fındık kırığı ve kuru üzümleri ekleyin, kaşıkla karıştırın. Muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayıp her birine 1,5 yemek kaşığı hamur koyun ve pişirin. Elektrikli fırın ayarı: Turbo pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış) Alt-üst pişirme: 190°C (önceden ısıtılmış) Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika Fırından çıkartıp soğutun.