



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU MUFFİN

125 gr. (1 cubuk) tereyağı veya margarin
1/2 su bardağı kahverengi seker
1/4 su bardağı tozseker
1 yumurta (oda sıcaklığında)
1 yemek kasığı su
2 su bardağı ince rendelenmiş havuc (yaklaşık 3 orta boy)
1 + 1/4 su bardağı un
1 tepeleme çay kasığı kabartma tozu
1 çay kasığı karbonat
1 çay kasığı tarçın
1/4 çay kasığı (çay kasığının ucuyla) varsa nutmeg (hint cevizi)
1/2 çay kasığı tuz

Firinizi 350F (175C) dereceye getirip ısıtın. 12lik muffin kek kalibinizi yağlayıp hazır hale getirin.

Mikserle oda ısısındaki yağı ve sekeri iyice krema gibi olana kadar çirpin.

Yumurtayı ve suyu ilave edip tekrar çirpin.

Rendelenmiş havucları ilave edip spatula veya tahta kasıkla karıştırın.

Üstüne un, kabartma tozu, karbonat, baharatları ve tuzu birlikte eleyip karıştırın.

Kasık yardımı ile hazırladığınız muffin kalibine hamuru paylaştırın.

Firina koyup üstü kızarıp kurdan testini yaptığında temiz çıkana kadar pisirin. Yaklaşık 30-35 dakika (mini 24'lük kalıplarda daha azdır pisme süresi)