



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ VE TARÇINLI MUFFİN

180 gr un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çimdik tuz
1 adet yumurta
160 ml süt
90 gr esmer şeker
75 gr tereyağı
10-12 adet kuru incir (minik minik doğranmış)

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın ısınsın.

Bir kabin içine un, kabartma tozu, tarçın ve tuzu birlikte eleyin.

Başka bir kaptaki yumurta, süt, şeker ve yağı birlikte çırpın.

Kuru karışımı yumurtalı karışıma ekleyin ve tahta bir kaşık veya spatula yardımı ile iki karışımı birbirine yedirin.

Minik minik doğradığınız incirleri de ekleyin ve hazırladığınız kalıplara (yarısını dolduracak kadar) paylaşın.

15-20 dakika kadar pişirin. Kürdan testi yardımı ile piştiğinden emin olduğunuzda fırından çıkarın ve 5 dakika kalıp içinde dinlendirdikten sonra keklerinizi tel bir ızgara üzerine alın ve soğutun.

