



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ MUFFİN

1 su bardağı Nuh'un Ankara İrmik
2 su bardağı un
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Süslemek için;
Çilek ya da vişne reçeli ya da,
Çikolata ya da meyve sosu

Yumurta ve şeker mikserle, şekeri eriyinceye kadar çırpılır. Üzerine süt ve sıvı yağ eklenerek çırpılmaya devam edilir. İrmik, un ve kabartma tozu başka bir kaptan iyice harmanlanarak sıvı karışıma eklenir. Bir tahta kaşıkla pürüzsüz bir hamur elde edilene kadar karıştırılır. Kâğıt muffin kalıpları 2/3 üne kadar hamur konularak 220 C deki fırında kızarana kadar pişirilir. Muffinler soğuduktan sonra kalıptan çıkarılarak servis tabağına tabanları üstte kalacak şekilde dizilir. Üzeri çilek ya da vişne reçeli ile kaplanarak servis edilir. Arzuya göre reçel yerine çikolata ya da meyve sosları da kullanılabilir.

