



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ VE CEVİZLİ MUFFİN

- 1 paket hazır çikolatalı sos
- 7 dilim kepekli tost ekmek
- 2 çay kaşığı hamur kabartma tozu
- Yarım su bardağı esmer şeker
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
- 1 çorba kaşığı granül kahve
- 1 çorba kaşığı kaynar su
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı süt
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- Çırpılmış kremşanti
- Çekilmiş ceviz

Ekmekleri bir kaba ufalayın. Kabartma tozu, ceviz ve esmer şekeri ilave edin. Kahveyi sıcak suda eritin. Soğuyunca ekmekli karışıma ilave edin. Yumurta, süt ve yağı ekleyip iyice karıştırın. Hamuru yağlanmış muffin kalıplarına döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Muffinleri servis tabağına alın. Üzerlerine çikolatalı sosu gezdirin. Kremşanti ve çekilmiş ceviz ile süsleyip servis yapın.

