



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU YABAN MERSİNLİ MUFFİN

- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı şeker
- 1 orba kaşığı kakao
- 1 ay bardağı kuru yaban mersini
- 3 orba kaşığı yoğurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine yoğurt ve yağ ilave edilir. Kısa süre daha çırpılır. Kakao, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir. En son yaban mersini konur. Harç, yağlanmış muffin kalıplarına yarıyı biraz geçecek kadar konur. 170 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.



Fotoğraf "adım dilek" tarafından gönderildi. 16.03.2020