



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUTLU CUPCAKE

- 1 adet yumurta
- 2 orba kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1,5 su bardađı un
- 2 ay kaşığı kabartma tozu
- 2 tatlı kaşığı gül suyu
- Yarım su bardağı karadut suyu
- 1 ay bardağı kavrulmuş yer fıstığı
- 1 miktar şeker hamuru (süslemek için)

Öncelikle karadutları ezerek suyunu çıkartıp,bir kaba alıyoruz.Yumurta ve şekerini çırpıyoruz. margarin ekliyoruz. Diđer sıvı malzemeleri ekleyip, kısa bir süre daha çırpıyoruz.Un ve kabartma tozunu eleyerek,sıvı karışıma ilave edip, tahta kaşığla karıştırıyoruz. Kağıt kalıpları,muffin kaplarına yerleştirip hamuru bu kaplara bölüştürüyoruz. 180 derece fırında, 30-35 dakika pişiriyoruz.