



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVELİ MUFFİN

- 2 yumurta
- 1 çay bardağı çiğ krema
- 2 çay bardağı pudra şekeri
- 1 limon ya da portakal kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı bal
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 3 çorba kaşığı cranberry kurusu
- 2 adet kuru kayısı
- 2 çorba kaşığı kayısı reçeli

Yoğurta kabının içine unu, kremayı, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağı ilave ederek hamur haline getirin. Bu hamurdan parçalar kopartıp tahta kalıplarınız varsa içlerine yerleştirip bastırın. Top şeklinde kâğıt kek kalıba paylaşın, kurabiye şeklini çıkararak güzel olacaktır. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın servis tabağına aktarın. Üzerine kayısı reçelini, balı sürüp meyvelerle süsleyip tam ortasına koyup ikram edin.

