



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI VE CEVİZLİ MUFFİN

<https://www.elele.com.tr>

2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 büyük çay bardağı kepekli buğday unu
1 çay kaşığı bikarbonat soda
Yarım kilo taze kayısı (Ayıklanmış küp şeklinde kesilmiş)
100 gr. dövülmüş ceviz
Krema için;
1 büyük çay bardağı elenmiş pudra şekeri
2 çay kaşığı dövülmüş tarçın
1 yemek kaşığı kadar su
Ceviz

Fırını önceden ısıtın. Yumurta ve şekerini köpük haline gelene kadar karıştırın. Yoğurt ve zeytinyağını çırpın. Un, kepekli buğday unu ve bikarbonat sodayı bir kaptaki karıştırın. Yumurta ve şekerli karışımı ekleyin. Zeytinyağılı yoğurdu yavaş yavaş karışımın içine dökün ve karıştırın. Kayisıları ve cevizleri kağıt kaplara koyun, kaşık yardımıyla karışımı da kaplara dökün. 20-25 dakika kadar pişirin. Kremayı hazırlayın: Pudra şekeri, tarçını ve suyu karıştırın. Karışımı soğumuş muffinlerin üzerine kaşık yardımıyla sürün. Üzerlerini cevizle süsleyin.

