



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ MUFFİN

50 gram (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 su bardağı un (un az gelirse miktarını artırabilirsiniz)
Yarım su bardağı esmer un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı tarçın
4 orba kaşığı kepek
75 gram kuru üzüm
7-8 orba kaşığı esmer Őeker
1 adet yumurta
2 su bardađı süt
Yarım limonun suyu

Fırını önceden 200 derecede ısıtıp, muffin kaplarının iini yağlayın ya da ilerine kağıt kalıp yerleŐtirin. Yağı hafif ateŐte eritin. Bir kap içine beyaz ve esmer un, kabartma tozu, tuz ve tarçını birlikte eleyin. KarıŐıma kepek, üzüm ve esmer Őekeri ilave edip karıŐtırın. Bir baŐka kasede, yumurta, süt, limon suyunu ve erimiŐ yağı karıŐtırın. Bu karıŐımı kuru malzemelerin üzerine ilave edin. KarıŐtırma iŐlemini yalnızca kuru malzeme nemlenene kadar yapmaya ve hamurun yumuŐak olmasına dikkat edin (hamur homojen bir hal almamalıdır). Muffin kalıplarının 3/4'n doldurun ve 15-20 dakika piŐirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcak ya da sođumuŐ olarak servis yapın.

