



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİNOALİ MİNİ MUFFİN

- 1 su bardağı yoğurt
- 3 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı yulaf
- Parçalanmış sütlü çikolata
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 paket vanilin
- 1 paket kabartma tozu

Bizim Mutfak Kinoalı Çorba Karışımı bir tencereye konulur.

Üzerine su konularak haşlanır.

Haşlanan çorba karışımı bir blender içine konulur, üzerine yumurta kırılır ve yoğurt eklenerek karıştırılır.

İçerisine bal, yulaf, kakao, vanilin ve kabartma tozu eklenerek karıştırılmaya devam edilir.

İçine parçalanmış çikolatalar eklenilir. Muffin kalıplarına yerleştirilir. 160 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

