



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI MUFFİN

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

300 gram kiraz
240 gram tereyağı
1 su bardağı esmer şeker
3 adet yumurta
3 su bardağı un
25 gram kabartma tozu
150 gram muz
Üzeri için:
1 adet yaprak jelatin
1,5 çorba kaşığı soğuk su

Tereyağı ve esmer şekeri 5 dakika mikserle çırpın. Yumurtaları ekleyip, 5 dakika daha çırpın. Ayrı bir yerde un ve kabartma tozunu karıştırıp, tereyağı karışıma ilave edin. Mikserle 2-3 dakika çırpın. Kirazların çekirdeklerini çıkarın. 200 gram kiraz ve muz püre haline getirip, karışıma ekleyin. Kalan kirazları üzerine ilave edin. Muffin kalıplarına pay edip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek (muffinlere bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Üzeri için jelatini suda eritin. Fırça yardımıyla muffinlerin üzerine sürün. Jelatin donduktan sonra servis yapın.

