



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ELMALI MUFFİN

- 1 adet küpü doğranmış elma
- 2çay bardağı elma elma suyu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 3 su bardağı un
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Bir kabin içine küpü doğranmış elmaları elma suyunu ve tarçını koyup karıştırılır. Unu kabartma tozu ile ayrı bir kaptaki karıştırılır. Üzerine yumurta toz şeker vanilya elma suyu ve yağ ekleyip kaşık ile karıştırılır. Hazırladığımız elmalı tarçınlı karışımı ekleyip yeniden karıştırılır. Hamuru MUFFİN kaplarına paylaştırılır üzerine ceviz ekleyip 170 derece önce ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir.

