



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PORTAKALLI MUFFİN

2 yemek kaşığı bal, 1 poşet şekerli vanilin, 3 yumurta, 2 su bardağı elenmiş un, 1 poşet hamur kabartma tozu, 1 portakal kabuğu rendesi, 1/2 muskat rendesini karışıma teker teker ekleyip her bir malzeme için 1/2 dk. çırpma süresi tutun. Hamuru muffin kalıplarına paylaştırıp 160 °C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dk. pişirin. 1 su bardağı pudra şekeri'ni 2 adet portakal püresi ile karıştırıp muffinleri süsleyin.