



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY VIŞNELİ MUFFİN

100 gr. tereyağı
175 gr. şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
250 gr. un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
150 gr. süt
200 gr. vişne, çekirdeksiz (taze ve dondurulmuş)
Pudra şekeri

Fırını 175 °C'ye ısıtın. 12 gözlü bir muffin kalıbını yağlayın. Tereyağı ile şekeri birlikte çırpın. Yumurtaları ve vanilyayı ilave edin. Un ve kabartma tozunu bir kaptaki karıştırın. Tereyağlı karışıma süt ve unlu karışımı birkaç defada tamamlamak üzere sırasıyla ilave edin. Hepsini karıştırın. Vişneleri bu hamurun içine katın. Dondurulmuş vişne kullanıyorsanız çözmeden kullanın. Hamuru kalıbın gözlerine doldurun. 150 °C ısıda 35 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şekeri serperek servis edin.

