



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURABIYE CANAVARI MUFFİN

150 gr erimiş margarin
3 adet iri yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yeterince un
Süslemesi için:
100 gr pudra şekeri
Biraz mavi gıda boyası
Biraz ılık su
100 gr hindistancevizi
Gözleri için:
100 gr badem hamuru
50 gr pudra şekeri
Biraz damla çikolata
Ağız için:
Biraz kurabiye

Yumurta ve şekeri 5 dakika mikserle çırpın daha sonra diğer malzemeleri tek tek ekleyerek tahin kıvamında bir harc elde edin.

Muffin kalıplarına kalıp kâğıtları yerleştirin ve üzerlerinde bir parça yer kalacak şekilde kalıplara paylaştırın.

Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana dek pısrıp soğumaya bırakın.

Gözler için badem hamurunu pudra şekeri ile yogurup göz kararı yuvarlaklar yapın daha sonra her birinin üzerine birer damla çikolata batırıp bir kenara alın.

Mavi glazür için 2 kaşık suya gıda boyasını karıştırıp daha sonra pudra şekeri ile karıştırıp bir kenara alın.

En üstünün tüylü kısmı içinse bir kaç damla suya yine gıda boyasını karıştırıp içinde erittikten sonra hindistan cevizi ile iyi karışana dek karıştırıp hepsini birleştirmeye başlayın.

İyice soğuyan muffini önce üst kısmına boşluk kalmayacak şekilde mavi glazüre bulayın daha sonra hazırladığımız mavi renkli hindistancevizine bulayın.

Gözleri yerleştirin.

En sona ise ağız kısmını kesip içine ikiye kesilen kurabiyeleri düz tarafını içe gelecek şekilde yavaşca yerleştirin.



