



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYEDEN KARADUTLU MUFFİN

100 gram kurabiye
55 gram toz badem
1 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı margarin
100 gram labne peyniri
yarım su bardağı krema
yarım su bardağı şeker
2 adet yumurta
Yarım çay kaşığı vanilya özütü
2 adet limonun kabuğu
1 adet limonun suyu
150 gram karadut
2 yemek kaşığı pudra şekeri

Fırını önceden 160 derecede ısıtmaya başlayın.

12 adetlik muffin kalıbına muffin kağıt kapları dizip bir kenara ayırın.

Kurabiyeleri unufak edip toz badem, 1 yemek kaşığı şeker ve eritilmiş margarin ile karıştırın ve 12 adet muffin kağıt kaplara pay edip (muffin başına dolu dolu birer çorba kaşığı) tabanına iyice bastırın. Tabana eklediğimiz erimiş margarinin tekrar donabilmesi için muffin tepsisini buzlukta kaldırıp soğumaya bırakın.

O sırada bir karıştırma kabında labne, krema ve şekeri iyice çirpin. Aralarda tamamen harca yedirecek şekilde çırpma suretiyle sırasıyla yumurtaları, vanilyayı, limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyin ve çirpin.

Muffin tepsisini buzluktan çıkarıp kurabiye tabanlarının üzerine harcı paylaşın. Fırına girmeden önce içine üçer tane karadut gömeceğimiz için tepeleme doldurmamaya özen gösterin (yaklaşık yarım santim boşluk yeterli olacaktır).

Harcı paylaştırdıktan sonra üçer adet karadutu muffin kaplarının içine koyup gömülmeleri için parmaklarınızla hafifçe bastırın ve fırına verin.

Muffinleri önceden ısıtılmış fırında 160 derecede 25 dakika pişirdikten sonra fırından çıkartın, oda sıcaklığına geldikten sonra da servis tepsisine yerleştirip buzdolabında en az 2 saat soğumaya bırakın.

Soğumuş muffin üzerine üçer adet daha karadut yerleştirip pudra şekeri serpin ve servis yapın.

