



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİKLİ MUFFİN

<https://www.elele.com.tr>

100 g tereyağı
1 yumurta
100 g esmer şeker
300 g yoğurt
120 g kuru erik
90 g yulaf ezmesi
170 g un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı granül kahve
Bir tutam tuz

Tereyağını küçük bir sos tenceresinde eritin ve soğuması için bir kenara alın. Bir karıştırma kabında yumurta ve esmer şekeri şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çirpın. Soğuyan tereyağı, yoğurt ve küp doğradığınız kuru erikleri ilave edip karıştırın. Ayrı bir karıştırma kabında yulaf ezmesi, un, kabartma tozu, granül kahve ve tuzu harmanlayın. Kuru malzemeleri yumurtalı karışıma ilave ederek tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Karışımı kağıt muffin kalıplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

