



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU KAYISILI DAMLA ÇİKOLATALI MUFFİN

3 adet yumurta  
3 türk kahvesi fincanı şeker  
1 türk kahvesi fincanı ılık su  
1 türk kahvesi fincanı sıvı yağ  
4 türk kahvesi fincanı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
15 adet kuru kayısı  
Üzeri için:  
Damla çikolata

İlk önce bir kaba 3 yumurtamızın akını ayırıyoruz ve mikser yardımı ile köpürene kadar çırpıyoruz. Daha sonra yumurtaların sarılarını da karıştırıp tekrar çırpıyoruz. Onun üzerine şekeri, ılık suyu ve sıvı yağımızı da atıp iyice çırpıyoruz. En son olarak da unumuzu, kabartma tozunu ve vanilyayı atıp çırpıyoruz ve oluşan karışımın içine küp küp doğradığımız kayisıları da koyup son bir kez karıştırıyoruz. Harcımızı 2 yemek kaşığı kadar alıp kek kağıtlarımıza döküyoruz ve üzerlerine damla çikolata serpiştirip önceden ısıttığımız 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

