



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ MUFFİN

- 3 tane Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Çay Bardağı Sıvıyağ
- 1 Çay Bardağı Süt
- 2 Çorba Kaşığı sanayağı
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Paket Vanilya
- 12 çorba kaşığı un
- 1 Su Bardağı Kuru Meyve
- 1 Su Bardağı Portakal Suyu

Yumurta ve şekeri mikser ile köpürtene kadar çırpıyoruz.

Margarin, süt, tereyağı, kabartma tozu, vanilya, 12 çorba kaşığı un, 1 portakal suyu, ve son olarakda kuru meyve katıp çırpıma devam ediyoruz.

Yağlanmış kek kalıbına karışımımızı döküp önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişiriyoruz.

