



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ VE PEKMEZLİ MUFFİN

2 adet yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
2 yemek kasığı yoğurt
2 yemek kasığı kulek pekmezi (Bu kati bir pekmez olduğu için ben suyla yumusatıp ekledim, ya da 1 çay bardağı normal pekmez)
1 tatlı kasığı karbonat
1 tatlı kasığı vanilya
1,5 kap kepek unu (Un miktarını malzemenize göre ayarlayın. Pekmez, yoğunlukta fark yaratabilir)
1-2 yemek kasığı esmer şeker (ben 1 yemek kasığı ekledim, arzunuza göre daha da artırabilirsiniz. Bu şekilde hafif şekerli oldular. O yüzden pistikten sonra üstlerine biraz reçel surdum.)
2-3 adet kuru erik, 2 adet kuru incir, 2-3 adet hurma, 1 çay bardağı kadar kuru sultana uzumu
2 yemek kasığı kadar ceviz kırığı

Firinizi 180 C ye ayarlayın.

Yumurtaları derin bir kabda çırpın. Yağı ekleyin.

Kuru meyvaları akan suyun altında yıkayın. Meyvaların iri olanlarını minik minik doğrayıp yarım bardak ilik su içinde (yumusamaları için) 10 dk kadar bekletin.

Meyvaları beklettiginiz suyu süzerek, pekmezi katin ve karıştırarak pekmezin erimesini sağlayın.

Yumurtalı karışımına pekmezli suyu ilave edin. Yogurdu ve vanilyayı katıp karıştırın.

Kepek ununu yavaş yavaş ekleyin. Üzerine karbonatı serpin ve karıştırın. (Benim malzemem 1,5 kap kadar un aldı)

Isınmış fırına atın. Benim keklerim 20 dk gibi bir sürede pistiler..

Keklerim soguduktan sonra üzerine fırca ile gül reçeli suyundan surdum. Güzel bir aroma kattı.