



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONLU HİNDİSTANCEVİZLİ TOP MUFFİN

- 100 gr sana margarin (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1.5 su bardağı un
- 1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı hindistancevizi

Margarin, şeker ve limon kabuğu rendesi mikserle çırpılır. Yumurtalar eklenir, çırpılır. Süt eklenir çırpılır. Limon suyu eklenir, çırpılır. Hindistancevizi rendesi, elenmiş un, kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Karışım yuvarlak toplar haline getirilir tepsiye dizilir. İsteğe bağlı susama batırılır. 170 dereceye ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirilir.

