



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MUFFİN

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
- 12 adet hurma (sıcak suda bekletip çekirdeklerini çıkartıyoruz)
- 1,5 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı vanilya özü / vanilin
- 1 limon kabuğı rendesi
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğı tozu

Öncelikle yulaf ezmesi hariç tüm malzemeleri blendera alıp güzelce pürüzsüz olana kadar ektiriyoruz.

Daha sonra yulaf esmesini ekleyip tekrardan ektiriyoruz.

Elde ettiğimiz muffin harcını kalıplara döküp 180 derecede 15-20 dk üzerleri güzelce kızarana kadar pişiriyoruz.

