



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU LİMONLU MUFFİN

2 yumurta (1 yumurtanın sarısı üzeri için ayrılır)
4 yemek kaşığı yulaf kepeği
1 su bardağı yağsız lor
2 yemek kaşığı süttozu
2 yemek kaşığı toz tatlandırıcı
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı limon suyu
6-8 damla limon aroması
6-8 damla vanilya aroması
4-5 damla tereyaę aroması
Yarım paket kabartma tozu

Yumurta ve tatlandırıcıyı eriyene kadar çırpalım. Sttözünü ekleyip iyice karıştıralım. Dięer tarafta loru rondodan geçirelim. Rondodan geçirilen loru ve kepeği karışımına ekleyelim. Daha sonra aromaları ilave edelim ve en son kabartma tozunu eklenip üzerine limon suyu dökülerek hamura yedirilir. Hazırlanan hamur muffin kalıplarına paylaştırılır. Hamurlar şişeceği için kalıpların yarısına kadar hamur konur. Daha önce ayırdığımız 1 yumurta sarısı üzerlerine sürülür. Muffinlerin zeri kızarana kadar fırında önce 15 dakika 150 derecede, daha sonra 15 dakika 175 derecede pişirilir. Daha sonra fırında soğumaya bırakılır.

