



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU MUFFİN

Malzemeler:

- 4 yemek kasigi tereyağı
- 1/4 su bardagi siviyag
- 1 su bardagi sut
- 2 yumurta
- 1 su bardagi un
- 1 buçuk su bardagi misir unu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatli kasigi seker
- 1 cay kasigi tuz

Yapilisi:

- Yaglari ufak bir tencerede eritin.
- Icine sutu ilave edip sogumussa hafif ilikca hale gelecek kadar isitin
- Un, kabarta tozunu genis bir kaba eleyip misir unu, tuz ve sekeri ilave edip karistirin.
- Ayri bir kasede yumurtalari hafifce cirpin.
- Unun ortasini acip yag-sut karisimini ve yumurtalari ilave edin. karisana kadar karistirin, daha fazla karistirmayin.
- 12'lik yaglanmis muffin kaliplarina kasikla paylastirin. muffin kaliplariniz yoksa dikdortgen kek kalibi (loaf pan) yada baska kare kalipta olabilir.
- Onceden isitilmis 400F derece (200C) firinda yaklasik 20-25 dakika kadar pisirin.
- Sicak yada ilik olarak servis yapin.