



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MISIR UNLU VE NANELİ CUPCAKE

Kek için:

3 adet yumurta

1 su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı toz şeker

1 su bardağı mısır unu

2 su bardağı un

1 çay kaşığı karbonat

2 çay kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı kıyılmış taze nane

Krema için:

400 gram süzme yoğurt

1 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı kuru nane

Süslemek için:

Nane

Pul biber

Yumurta, zeytinyağı, yoğurt, tuz ve toz şekeri karıştırma kabına alıp, hafifçe karıştırın. Mısır unu, un, karbonat ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin. Kıyılmış naneyi kattıktan sonra tüm malzemeyi hafifçe karıştırın. Kalıpların yarısı dolacak şekilde karışımı paylaşın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika pişirin. Krema için süzme yoğurt, tuz ve kuru naneyi bir kaptaki karıştırın. Sıkma torbasına doldurun ve soğumuş keklerin üzerine dilediğiniz şekli vererek sıkın. Nane ve pul biber ile süsleyin.

