



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOR HAVUÇLU MUFFİN

90 gr margarin
1 bardak şeker
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 paket vanilya kabartma tozu
yarım su bardağı ceviz
yarım su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı rendelenmiş mor havuç
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti

Kabımızı yağıyoruz ve fırını 200 derecede 20 dakika ısıtıyoruz. Önce margarini bir kapta ısıtıyoruz. Daha sonra şekeri ilave edip, ısıtmaya devam ediyoruz. Yumurtamızı ekleyip, 10 dakika kadar ısıtıyoruz. Kuru malzemeleri (un, vanilya, tuz ve kabartma tozu) bir yerde karıştırıyoruz. Kuru malzeme karışımını, ısıtığımız ıslak karışıma tahta bir kaşık yardımı ile ekleyerek karıştırıyoruz. Rendelenmiş havuçlarımızı sütle karıştırdıktan sonra, ekleyip iyice karıştırıyoruz. En son ceviz ve hindistancevizini ekleyip, tahta kaşığımız ile karıştırıyoruz. Katı bir karışım elde ediyoruz, karışımı daha önce yağladığımız 25 cm genişliğindeki kabımıza döküyoruz. 10 dakika 200 derecede kürdanı ortasına batırdığımızda kürdan kuru çıkana kadar pişiriyoruz. En son, süslemek için; bir paket krem şanti tozunu 1 bardak soğuk sütle karıştırıp, üzerine ekliyoruz.