



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUFFİN ÇİÇEKLERİ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Paket Puding
- 1 Su Bardaęı süt
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 1 Adet limon kabuęu rendesi
- 2 Su Bardaęı un
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket vanilya
- 2,5 Su Bardaęı süt
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 1 Paket kabartma tozu

Yumurta, vanilya ve tozşekeri iyece çırpın. zerine sıvıyağ, süt, un, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini de ekleyip ırpımayaya devam edin.hamuru 15 adet muffin kalıbına eşıt bir şeklilde paylaştıırın. Önceden ısıtılmış 170 drc lik fırında pişirin. Dięer yandan dolgusu için pudingi 2,5 su bardağı sütle karıştırıp pişirin, içine bademi ekleyip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soęuyan muffinlerin ilerini alt kısımlarından oyun.bademli pudingi ilerine doldurup kapatın. 1 veya 2 saat buzdolabında bekletin.üzerlerine erittiğiniz ikolatayıda sürün ve renkli şekelemelerle süsleyin ve servis yapın.