



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN

95 gram tereyađı
1 su bardağı+4 çorba kaşığı pudra Őekeri
2 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı süt
1 su bardağı+4 çorba kaşığı un
1 ay kaşığı tepeleme kabartma tozu
Yarım portakal 50 gram damla çikolata
zeri için:
20 gram file badem
Pudra Őekeri

Tereyağı ve pudra Őekerini mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edip, süt ekleyin. Ayrı bir yerde un ve kabartma tozunu harmanlayıp, tereyağlı karıŐıma ekleyin. Mikserle karıŐtırmaya devam edin. Küp dođranmıŐ portakal ve damla çikolatayı ilave edip, tahta kaŐıkla karıŐtırın. Muffin kalıplarını tereyağı ile yağlayıp, un serpin. Kalıpları ters çevirip, fazla ununu alın. KarıŐımı kalıplara pay edin. zerine file badem serpin. Önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında 20 dakika piŐirin. Pudra Őekeri serpip, ılık olarak servis yapın

Not: Muffin yapımında kullandığınız portakalın tadı buruk ise tozŐekerle harmanlayabilirsiniz. Muffin'e portakal yerine havuç, ceviz, balkabağı, viŐne veya elma ile taşın da ekleyebilirsiniz.

