



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN

3 tane yumurta
1 su bardağı ile toz şeker
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
4 yemek kaşığı ile yoğurt
10 yemek kaşığı ile un
1 adet paket vanilya
1 adet kabartma tozu

Yumurta ve toz şekerini, krema haline gelene kadar tel bir mikser yardımı ile çırpın. Ayçiçeği yağını, yoğurdu ve vanilyayı ilave ettikten sonra çırpma işlemine devam edin. Elenmiş unu ve kabartma tozunu muffin karışımına ekleyin. Tüm malzemeyi tahta bir kaşık ile hızlı bir şekilde karıştırın. Silikon muffin kalıplarına kabarma payı bırakacak şekilde iki yemek kaşığı ile harç doldurun. Önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında 20 dakika, keklerinizi üzerleri renk alana kadar pişirin. Pişen muffinleri, 5 dakika kadar dinlendirin ve kalıplarından çıkarın. Arzuya göre taze meyveler ile daha da cazip bir hale getirip, ılık olarak servis yapın.

