



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN

4 yumurta
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım su bardağından biraz fazla sıvı yağ
50 g labne peyniri (2 yemek kaşığı kadar, yerine tereyağı da kullanabilirsiniz, isteğe bağlı)
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un

Yumurta sarıları ile beyazları ayrılır. Beyazlar mikser ile köpük köpük olana kadar çırpılır. Bekletilir.

Diğer yanda yumurta sarıları ile şeker çırpılır.

Süt, sıvı yağ, labne peyniri, yoğurt ilave edilerek tekrar çırpılır.

Kuru malzemeler, un, kabartma tozu ve vanilya elenerek karışıma ilave edilir. Karıştırılır.

Kıvamı biraz koyu gelebilir ama son olarak yumurta akları eklenir.

Kaşık ya da spatula yardımı ile aynı yönde karıştırılarak köpükler sönmeyen hamur güzelce karıştırılır.

Bu arada fırın 170 derecede çalıştırılır.

Hamur kalıpların üzerinde 1 cm kadar boşluk kalacak şekilde kalıplara paylaştırılır.

Fırına sürülür.

Yaklaşık 20-22 dk kadar pişirilir. Kürdan yardımı ile pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.

