



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUFFİN

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Adet portakalın rendelenmiş kabuğu
- 120 gr diyet bitter çikolata
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Çay Bardağı kepekli un
- 3 Adet yumurta
- 2 Çay Bardağı esmerşeker
- 1 Çay Bardağı light süt

Derin bir kasede yumurta ve esmerşekeri çırpın. Süt, margarin ve rendelenmiş portakal kabuğunu ilave edip çırpmaya devam edin. Küçük parçalara ayrılmış diyet bitter çikolata, vanilya, kabartma tozu ve kepekli unu ekleyip bütün malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış muffin kalıplarına hazırladığınız harcı pay edin. 150 derece soğuk fırında 15 dakika pişirin. İllindikten sonra kalıplardan çıkarın ve servis tabağına alın.
