



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUFFİNS

175 gr. yabanmersini ve frenküzümü  
125 ml süt  
3 paket vanilya  
250 gr. un  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
120 gr. şeker  
1 yumurta  
50 gr. tereyağı  
Garnitür:  
3 portakal

1. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Maffin kalıplarını sıvı tereyağı ile yağlayın.
2. Meyveleri ayıklayarak yıkayın ve damlamaya bırakın. Sütün yarısını vanilya ile kaynatın. Meyveleri ilave edin ve hafif ateşte 2 dakika kaynatın, soğumaya bırakın.
3. Unu kabartma tozu ile karıştırın, şeker, yumuşak tereyağı ve kalan sütü ekleyin. Hamuru bir tahta kaşık ile karıştırın. Son olarak meyveleri koyun.
4. Kalıplara yarıya kadar hamur doldurun. Maffinleri yaklaşık 25 dakika pişirin. 5 dakika bekleyin, kalıpları ters çevirin.
5. Portakalları dilimleyin ve garnitür yapın.