



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU FINDIKLI MUFFİN

www.vzug.com

Muffin:

- 1 orta boy muz, parçalar halinde
 - 1 limon, rendelenmiş kabuğu ve suyu
 - 100 g ceviz, küçük küçük doğranmış
 - 250 g un
 - 2½ çay kaşığı kabartma tozu
 - ½ çay kaşığı natron
 - 1 tutam tuz
 - 0,8 dl yağ
 - 170 g kahverengi şeker
 - 1 yumurta
 - 2,5 dl ayran
 - 1 vanilya çubuğu, kazınmış
- Glazür:
- 100 g pudra şekeri
 - 2 çorba kaşığı limon suyu
 - 30 g ceviz, iri doğranmış
 - 3 çorba kaşığı kahverengi şeker

Hamur için muzlu limon suyuyla püre yapın. Kalan malzemeleri ekleyin ve pürüzsüz bir hamur halinde yoğurun. Muffin kalıplarını yağlayın ve bir fırın tepsisi üzerine koyun. Hamuru kalıplara doldurun. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın. Glaze için pudra şekerini limon suyuyla iyice karıştırın ve soğumuş muffinlerin üzerine dökün. Doğranmış fındık ve kahverengi şekerle süsleyin.

