



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPAYA VE ANANASLI KIZILCIKLI MUFFİNLER

360 gr tam buğday unu
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı karbonat
2 tatlı kaşığı tarçın
60 gr agave şurubu
8 yemek kaşığı kurutulmuş ananas (İNCE KIYILMIŞ)
240 gr papaya (KÜP KÜP DOĞRANMIŞ)
80 gr yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı eritilmiş margarin
120 gr kurutulmuş kızılcık
60 gr ceviz içi

Fırını önceden 190 dereceye ayarlayıp ısıt. Büyük bir kâsede un, karbonat, kabartma tozu ve tarçını karıştır. Papaya, ananas ve yoğurdu blender yardımıyla ez. Yumurta, seker, margarin ve agave şurubu ile karıştır. Ananaslı karışım ve unlu karışımı birbirine ekle ve karıştır. Ceviz ve kızılcığı ilave edip karıştır. Kek hamurunu kâğıt yerleştirdiğin muffin kalıplarına paylaştır. Muffinleri üzeri kabarınca ve hafifçe çatlayınca kadar, yaklaşık 20-22 dakika pişir. Tel ızgara üzerinde soğumaya bırak.

