



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ SİYAH İNCİ

1,5 su bardağı elenmiş un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı karbonat
3 yemek kaşığı kakao
1 yumurta
1 çay bardağı şeker
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 çay bardağı ılık Pınar süt
Dolgu Hamuru İçin:
100 gr Pınar Labne
10 yemek kaşığı hindistancevizi
9-10 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya

Muffinimizin iyi kabarması için tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Dolgu malzemesini yapmak için Pınar Labne'yi pudra şekeri ile 3-4 dk çırpın.hindistancevizi ve vanilyayı da ekleyip karıştırın. Muffin hamuru için yumurta ve şekeri köpürünceye kadar mikserle 3-5 dk çırpın.Sıvıyağı,Pınar sütü ekleyip spatulayla karıştırın. Un, kakao, karbonat ve kabartma tozunu da ekleyip kısa bir süre karıştırın. Muffin kalıplarının yarısına kakaolu hamur malzemesini dökün. Muffinlerin ortasına dolgu malzemesinden 1 tatlı kaşığı kadar alıp top şeklinde yerleştirin.Bu işlem de bittikten sonra geri kalan kakaolu hamuru dolgulu muffinlerin üzerine döküp önceden 160 derecede ısıtılmış fırına verip 25-30 dk pişirin. Piştiğini anlamak için muffinin ortasına kürdan batırın, kürdana hamur yapışmıyorsa pişmiş demektir.