



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI MUFFİN

- 1 Su Bardağı Toz şeker
- 1 Su Bardağı Süt
- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Sıvıyağ
- 3.5 Su Bardağı Un
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Portakal Suyu
- 1 Adet Portakal Rendesi

Fırını 180 dereceye ayarlayalım. 3 adet yumurtayı derin bir karıştırma kabına alıp, üzerine şekeri ekleyip 5 dakika çırpalım. Sıvıyağ, un, kabartma tozu, portakal suyu, rendelenmiş portakal kabuğu ve vanilyayı da ekleyip, mikserin düşük devriyle karıştırmaya devam edelim. Karışımı muffin kaplarına ikişer yemek kaşığından fazla olmamak şartıyla paylaşalım. Muffinleri 30-35 dakika kadar fırınladıktan sonra çıkartıp servis yapalım.

