



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI MUFFİN

1 su bardağı un
100 gram erimiş tereyağı
2 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım portakal kabuğu rendesi
5 yemek kaşığı taze sıkılmış portakal suyu

2 yumurta ile toz şekeri beyazlaşınca kadar çırpın. Daha sonra içine eleyerek koyduğunuz kabartma tozunu, unu, erimiş tereyağını, portakal kabuğu ve suyunu da ekleyin ve karıştırın. Kek hamurunu cupcake kalıplarına, isterseniz kağıt koyarak, isterseniz doğrudan boşaltın. Kağıt kullanmayacaksanız kabı yağlayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, 25 dakika pişirin. Hafif sıcakken veya soğuduktan sonra yiyebilirsiniz.

