



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI MUFFİN

MALZEMELER (10-15 adet)

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağı
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet vanilya
- 1 adet portakal
- 1 çay bardağı damla çikolata

Bir kaba yumurtayı kırıyoruz. Üzerine toz şekerini döküp çırpma teliyle 3-4 dakika karıştırdıktan sonra sıvı yağı, unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve portakalın suyunu ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Sonra kağıt veya alüminyum kalıpları fırın tepsisine koyup, kalıpların içine kek harcını yandan biraz fazla koyuyoruz. Üzerlerine damla çikolata ve sıkığımız portakalın kabuklarını küp küp doğruyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15-20 dakika kadar pişiriyoruz. Fırından aldıktan sonra kalıplarından çıkartıp servis yapıyoruz.