



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI MUFFİN

4 kahve fincanı un
2 yumurta
1 su bardağı portakal kabuğu şekerlemesi
1 çay bardağı portakal suyu
3 çorba kaşığı tozşeker
Çırpılmış kremşanti
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu

Yumurtaları tozşekerle birlikte çukur bir kaptan çırpın. Un, vanilya, kabartma tozu, sıvıyağ ve portakal suyunu ekleyip çırpıma devam edin. Karışıma portakal kabuğu şekerlemesini ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Muffin kalıplarını yağlayıp hamuru paylaşdırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Muffinler ılınınca kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın. Çırpılmış kremşanti ve kiraz şekerlemesi ile süsleyip servis yapın.