



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REÇELLİ MUFFİN

150 gram tereyağı  
3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 paket kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tarçın  
4 çorba kaşığı reçel  
2 kaşık pudra şekeri

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekeri 3 dakika çırpın. İçine şeker, kabartma tozu, unu ekleyip çırpmaya devam edin. Sütü ve tarçını ekleyin. İstenirse içine kıyılmış ceviz katabilirsiniz. Bu şekilde hazırladığınız kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın, 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkardığınız kekin üzerine istediğiniz herhangi bir reçeli sulandırıp sürün. Üzerine pudra şekeri serpip servis tabağına alın.