



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ MUFFİN (BURSA)

Tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış (50 gr)
½ su bardağı toz şeker (100 gr)
1 adet yumurta, çırpılmış
¼ su bardağı süt (60 ml)
1 su bardağı un (140 gr)
1/3 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (3 gr)
2 küçük şeftali, küp doğranmış
½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin (5 gr)
Bir tutam tuz

Bir karıştırma kabında tereyağı ve şekeri çırparak karıştırın.
Üzerine yumurtayı ve sütü ekleyip tekrar karıştırın.
Başka bir kaptaki unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nun, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve tuzu karıştırın.
Kuru karışımı sıvı karışıma ekleyip homojen hale gelene kadar karıştırın.
Şeftalileri hafifçe unlayıp kek karışımına ekleyin.
Elde ettiğiniz karışımı muffin kalıplarına boşaltın. 180°C fırında kontrollü olarak yaklaşık 30 dakika pişirin.

