



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH İNCİ

150 Gr Sana Klasik
1 Bardak pudra şekeri
1 Bardak hindistancevizi
1 Adet kabartma tozu
1 Çay Kaşığı karbonat
4 Yemek Kaşığı kakao
1 Adet vanilya
1 Bardak tozşeker
1 Adet yumurta
2 Bardak un
2 Bardak süt

Yumurta akını kar haline gelene kadar çırpın. Diğer dolgu malzemelerini ekleyip karıştırın ve dolgu malzemesini buzdolabına koyun. Muffin hamuru için un, kabartma tozu, karbonat ve kakaoyu karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta ve şekeri köpük köpük olana kadar mikserle çırpın. Sana margarin ve sütü ekleyin. Spatula ile karıştırın. Un karışımını da ekleyip spatula ile karıştırın. Muffin kalıplarının yarısına bu hamuru boşaltın. Tam ortasına dolgu malzemesinden 1 yemek kaşığı kadar top şeklinde koyun. Hamurların üzerini muffin hamuru ile kapatıp önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin.

Not: Tarifteki sırtüm malzemelerin oda sıcaklığında olmasıdır.