



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI MUFFİN

1 su bardağı un haline gelmiş Sade Ülker Pötibör Bisküvi
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın

- Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.
- Yumurtaları toz şekerle çırparak kabartın. Yağ, süt ekleyip çırpın. Un, un haline gelmiş pötibör bisküvi, kabartma tozu, vanilya ve tarçını ilave edip tahta kaşıkla karıştırın.
- Karışımı kâğıt muffin kek kalıplarına doldurup sıcak fırına verin.
- 30-35 dakika kadar pişirip fırından alın. Ilınınca kâğıtları çıkarın.
- Muffinler üzerine tarçın serpebilir veya renkli pasta süsüyle süsleyebilirsiniz.