



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CEVİZLİ MUFFİN

- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı toz çekilmiş ceviz
- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 portakalın kabuğunun rendesi
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya, kabartma tozu
- 1 çay bardağı eritilmiş çikolata

Yumurtaları çırpıp içine şekeri, çekilmiş cevizi ilave edip karıştırın. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tarçını ve üzümü ekleyip çırpmaya devam edin. Vanilyayı, kabartma tozunu ve unu üzerine ilave ederek muffin kek kalıplarına paylaşırın 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Üzerine istenirse erimiş çikolata gezdirip daha farklı bir lezzet elde edebilirsiniz.