



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ FINDIKLI MUFFİNLER

<https://www.droetker.com.tr>

100 g yumuşak margarin
170 g (1 su bardağı) toz şeker
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 portakal kabuğu rendesi
200 ml (1 su bardağı) portakal suyu
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
50 g (yarım su bardağı) fındık kırığı
120 g (1 su bardağı) kuru üzüm

Margarin ve toz şeker mikser ile 1 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve portakal kabuğu rendesini ekleyip 1 dakika daha çırpın. Portakal suyu, un ve hamur kabartma tozunu ilave edin, 1-2 dakika daha çırpın. Fındık kırığı ve kuru üzümleri ekleyin, kaşıkla karıştırın. Muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayıp her birine 1,5 yemek kaşığı hamur koyun ve pişirin. Fırından çıkartıp soğutun.

