



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MUFFİN

- 2 yumurta
- 4 kahve fincanı toz şeker
- 2 kahve fincanı sıvı yağ
- 2 kahve fincanı yoğurt
- 6 kahve fincanı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 su bardağı sıcak suda beklemiş kuru üzüm

Fırını 170 derecede önceden ısıtın.

Yumurta, sıvı yağ ve şekeri mikser ile iyice rengi beyazlaşana kadar mikser ile çırpın. Üzerine un, kabartma tozu, tarçını ekleyin. Hepsini ne çok sert ne çok yumuşak bir karışım ortaya çıkana kadar çırpın. Son olarak kuru üzümleri ekleyin.

Muffin kalıplarına muffin kağıtlarını yerleştirip karışımı eşit miktarda dağıtın. Üzerine birer ceviz tanesi koyup süsleyebilirsiniz. Muffin'ler kızarıp şişene hatta çatlayana kadar pişmelidir.

İçinin pişip pişmediğini bir kürdan yardımıyla anlayabilirsiniz.

