



## ÜZÜMLÜ MUFFİN

### Malzemeler

- 2 yumurta (oda sıcaklığında bekletilmiş)
- 4 kahve fincanı tozşeker
- 2 kahve fincanı sıvı yağı (mümkünse mısır özü)
- 2 kahve fincanı yoğurt
- 6 kahve fincanı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 ş u bardağı kuru üzüm

Öncelikle filmimizi 180 dereceye getirip ısıtmaya başlayalım. Yumurtalanımızı ve şekerimizi iyice rengi beyazlaşana kadar mikser ile çırpalım. Yoğurdu ve sıvı yağı ekleyip 1 dakika daha çırpalım. Üzerine un, kabartma tozu, zencefil ve tarçını eleyerek ekleyelim. Hepsini mikser ile iyice çırpalım. En son sıcak suda yumuşattığımız kuru üzümlerin suyunu süzüp karışımımıza ekleyelim ve tahta bir kaşıkla karıştıralım. Muffin kalıplarımıza muffin kağıtçıkları yerleştirip karışımımızı eşit miktarda dağıtalım. Artanı saklayıp muffinler piştikten sonra tekrar kalıplara döküp pişirebilirsiniz. Bekletmenin bir sakıncası yoktur. Muffinler yaklaşık 40 dakika üzerileri kızarıp şişene kadar pişmelidir. Piştikten sonra tezgahda 10 dakika soğutup servis tabağına alabiliriz.

---