



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNE KIRINTILI CUPCAKE

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

1 su bardağı vişne  
2 adet yumurta  
3/4 su bardağı toz şeker  
125 gram eritilip soğutulmuş tereyağı  
1 su bardağı yoğurt  
1 adet limenin rendelenmiş kabuğu  
2 su bardağı un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı karbonat  
Kırıntı İçin:  
70 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı esmer şeker  
1 su bardağı un

Yumurta ve toz şekerini 4-5 dakika iyice kabarana kadar çırpın. Üzerine tereyağı ve yoğurt ekleyip, homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. İçine rendelenmiş lime kabuğu ekleyin. Un, kabartma tozu ve karbonatı eleyip üzerine ekleyin. Spatula ile hamuru söndürmeden, alt-üst ederek karıştırın. 2 Hamuru muffin kalıplarına 2/3'ü dolacak şekilde pay edin. Üzerlerine 2-3 adet çekirdeği ayıklanmış vişne yerleştirin ve yarısına kadar hamurun içine batırın. 3 Kırıntı için tereyağını bir kaba alıp üzerine kalan malzemeyi ekleyin. Parmak uçlarınızla kırıntı olacak şekilde ufalayın. Muffin kalıplarının üzerine kırıntıları bir kaşık yardımıyla paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika kontrol ederek (cupcake'lere bir kürdan batırın temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin

