



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ FINDIKLI MUFFİN

1 büyük yumurta
1 portakal, ince rendelenmiş
125 ml ayçiçek yağı
125 ml süt
375 g un, elenmiş
1 çay kaşığı kabartma tozu
200 g şeker
75 g kiraz, dörde bölünmüş
50 g ceviz, kıyılmış

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

12 kare silikon muffin kalıbını yağlayın.

Yumurta, portakal kabuğu, yağ ve sütü iyice karıştıracaya kadar çirpin.

Un, kabartma tozu ve şekeri bir kasede karıştırın, daha sonra yumurtalı karışımı, doğranmış kirazları ve fındıkları dökün ve birleştirilecek kadar karıştırın.

Karışımı kalıba dökün, daha sonra fırında 20-25 dakika pişirin. Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa kekler pişmiştir.

