



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİŞNELİ LİMONLU MUFFİN

3 adet yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
2/3 su bardağı süt  
1 adet limonun suyu  
1 su bardağı ayçiçeği yağı  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilin  
Çeyrek çay kaşığı tuz  
1 adet rendelenmiş limon kabuğu  
Dolgusu için:  
250 gram vişne  
3 yemek kaşığı toz şeker  
2 yemek kaşığı nişasta

Öncelikle dolgusu için vişneleri, şekeri ve nişastayı bir tencereye koyup kısık ateşte pişirin. Vişneler suyunu salıp, reçelden biraz daha sıvı bir hal aldığında 5 dakika daha bekleyin ve soğuması için bekletin. Muffin için ise unu, kabartma tozunu, vanilini ve tuzu karıştırın. Ayrı bir yerde yumurtaları ve şekeri mikserle çirpin. Bir su bardağına çok az limon suyu koyup üzerini sütle doldurun ve bu karışımı yumurtalı karışıma katın. Üzerine ayçiçeği yağını ekleyip bir süre daha çirpin. İlk başta karıştırdığınız unlu karışımı da buna ekleyin ve mikserle karıştırmaya devam edin. Rendelenmiş limon kabuklarını da ekledikten sonra yağladığınız muffin kaplarına 2 yemek kaşığı kadar bu karışımdan koyun üstüne vişneli iç dolgusundan koyun ve üzerini yine hamurla kapatın. Daha önce ısıttığınız fırında 180 derecede şişene ve çatlayana kadar 20 dakika pişirin. Çıkardıktan sonra bekleyebilirsiniz soğumasını bekleyin.

