



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VişNELİ MUFFİN

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı vanilya
- 1 Bardak süt
- 3 Bardak un
- 1 Çay Kaşığı kabartma tozu
- 1 Bardak çekirdeksiz vişne
- 2 Çay Kaşığı portakal kabuğu
- 1 Çay Fincanı şeker
- 2 Adet yumurta

Önce fırınımızı 180 dereceye ayarlıyoruz. Bir kapta yumurta, eritilmiş margarini ve sütü güzelce bir tel çırpıcıyla çırpıyoruz. Başka bir kapta un, kabartma tozu, vanilya ve portakal kabuğu rendesini koyuyoruz. Unlu karışımımızın içine vişnelerimizi koyup güzelce harmanlıyoruz. Unlu karışımın üzerine şekerimizde ekleyip güzelce karıştırıyoruz. Kuru karışımımızı (unlu karışım) ıslak karışımın içine koyup hafifçe un kaybolana kadar karıştırıyoruz. Karışımı 10 adet muffin kabına bölüştürüp fırına atıyoruz. 180 derecede 20-25 dakika pişiriyoruz.