



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YABAN MERSİNLİ MUFFİN

İdil Tatari

3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
2 yumurta  
6 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)  
1 su bardağı esmer şeker  
2 su bardağı yaban mersini  
320 ml süt

Önce tereyağı ve şekerini iyice karıştırın. Daha sonra yumurtayı ve arzuya göre vanilya aromasını ekleyin. Bir kenarda unun içine kabartma tozunu ilave edip karıştırdıktan sonra, şekerli karışımın içine biraz un biraz süt ilave ederek karıştırmaya devam edin. İyice karıştıktan sonra yaban mersinlerini de ilave ederek bu sefer mikser ile değil spatula yardımıyla karıştırın. Muffin kaplarına doldurduktan sonra 180° fırında 20 dakika kadar pişirin.

---