



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ MUFFİN

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

1 bardak kepekli un
10 gr kabartma tozu
1/2 bardak esmer şeker
Bir tutam tuz
2 yumurta + 1 yumurta akı
Yarım bardak sıvı yağ
1 yemek kaşığı vanilya
Yarım bardak yaban mersini, taze veya dondurulmuş
1 yemek kaşığı rendelenmiş kuru Hindistan cevizi
Beyaz krema için:
2 yumurta akı
2 yemek kaşığı esmer şeker
Yarım bardak yaban mersini (süslemek için)

Yumurtaları şekerle çırpın. Yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Bu karışıma Hindistan cevizini, tuzu, vanilyayı, unu ve kabartma tozunu ekleyin, iyice karıştırın, daha sonra yaban mersinlerini ekleyip tekrar karıştırın. Fırınızı 175°C sıcaklığa getirin. Bu karışımı 12 adet muffin kabına paylaşın. 25- 30 dakika pişirin. Yumurta aklarını krema kıvamına gelinceye kadar şekerle birlikte çırpın. Soğuduktan sonra, muffinlerin üzerini bu kremayla kaplayın.

