



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ MUFFİN

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

2 su bardağı un
1 yemek kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
3/4 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Vanilya
1 su bardağı yaban mersini (taze veya dondurulmuş)

Fırını 180 dereceye getirin ve muffin kalıplarını hafifçe yağlayın veya muffin kağıtları yerleştirin.

Geniş bir kaptan un, kabartma tozu, tuz ve şekeri karıştırın.

Ayrı bir kaptan yumurtaları hafifçe çırpın, ardından eritilmiş tereyağını (veya sıvı yağı), sütü ve vanilyayı ekleyin.

Bu karışımı kuru malzemelere ekleyip homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Yaban mersinlerini una hafifçe bulayın (bu, yaban mersinlerinin hamurun dibine çökmesini önler) ve dikkatlice muffin hamuruna karıştırın.

Hamuru muffin kalıplarına paylaşın. Üzerini düzleştirmeye gerek yok, çünkü fırında kendiliğinden kabaracaktır.

Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Muffinlerin üzeri altın sarısı renge döndüğünde ve kürdan temiz çıktığında pişmiş demektir.

Muffinleri fırından çıkarıp bir süre soğutun. İsteğe bağlı olarak üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz.

