



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ VE BADEMLİ MUFFİN

6 adet yumurta akı
80 gram tereyağı
1 limon kabuğu rendesi
200 gram pudra şekeri
120 gram öğütülmüş çiğ badem
120 gram un
150 gram yaban mersini
25 gram file badem

Tereyağını eritin, soğutun. Yumurta beyazlarını köpürene ama tam katılaşmayana kadar çırpın. Tereyağını, limon rendesini, pudra şekeri, badem unu ve unu bir spatula ile karıştırarak yumurta akına ekleyin. Dondurulmuş yaban mersinini ekleyin. Harcı hafifçe yağladığınız minik muffin kalıplarına bölüştürün. Üzerine file badem serpin. 200 derecede 20 dakika pişirin. Fırından alıp 5 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra kalıptan çıkartıp tam soğumaya bırakın. Ardından servis edin.

