



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ VE ÇİKOLATALI MUFFİN

<https://yemek.name>

3 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı süt
1 adet yumurta
75 gram margarin (eritilmiş)
¾ su bardağı yabanmersini (taze ya da kurutulmuş)
½ su bardağı damla çikolata

Bir kapta eritilmiş margarini, sütü ve yumurtayı karıştırarak iyice çırpın. Başka bir kaba unu eleyin ve üzerine toz şekeri ekleyerek karıştırın. Daha sonra üzerine margarin, süt ve yumurta karışımını ekleyerek mikserle çırpın. Kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip biraz daha çırptıktan sonra yaban mersinlerini ve çikolatayı ekleyip kaşıkla karıştırın. Karışımı muffin kalıbınıza döktükten sonra önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kalıplardan çıkarıp servis edin.

