



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF KEPEKLİ MUFFİN

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

250 g yulaf kepeği
50 g esmer şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
290 ml yağsız süt
2 adet yumurtanın akı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
50 g kuru üzüm
1 adet havuç

Fırınınızı önceden 220°C'ye ısıtın. Kuru malzemeleri derince bir kaptaki karıştırın. Süt, yumurta akı ve zeytinyağını karıştırın. Bu karışımı kuru malzemelerin içine karıştırarak dökün ve harmanlayın. Karışımı beş dakika, yulaf kepeği sütü çekene dek dinlendirin. Küçük rendeden geçmiş havucu üzümle birlikte karışıma ekleyin. 15 adet cupcake kabına karışımı bölüştürün ve 12-15 dakika, kahverengileşinceye dek fırınlayın.

