



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF LI MUFFİN

- 1 ay bardağı sıvıyağı
- 2 orba kaşığı yulaf ezmesi
- 1 ay bardađı pudra řekeri
- 1 ay bardađı ceviz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay bardađı un
- 1 yumurta

Derin bir kabin içine yumurtayı yulaf ezmesiyle çırpın. zerine pudra şekerini cevizi ve diğer malzemelerde ekleyip karıştırın. Bu karışımı küçük kek kalıplarına boşaltın. 180 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişirin. Bazen içine parça okolata da ilave ediyorum isterseniz sizde içine 2 çorba kaşığı kadar ekleyebilirsiniz.