



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI VE KİNOALI MUFFİN

2 adet yumurta
100 gr yulaf kepeđi
1 ay bardađı Pakmaya Pudra řekeri
Yarım ay bardağı su
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 paket Pakmaya řekerli Vanilin
Yarım paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 yemek kaşığı Pakmaya Bitter Parça ikolata
2 dal frenk zümü
1 tatlı kaşığı kinoa

Yumurta ile Pakmaya Pudra şekeri 5 dakika boyunca mikserle çırpın. Suyu ve zeytinyağını ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Yulaf kepeğini mutfak robotunda un haline getirip geniş bir kaba alın. Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya şekerli Vanilini ve kinoayı harmanlayın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedin. En son Pakmaya Bitter Parça ikolata ve frenk zümü tanelerini ekleyin. Hafifçe karıştırdıktan sonra küçük kek kalıplarına veya kek kağıtlarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

