



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PRENSES MAFİN



2 adet yumurta
1 ay bardađı pudra řekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım ay bardağı reel suyu
1,5 su bardađı süt
1 ay bardağı kıyılmış kuru kayısı
1 ay bardađı kuru üzüm
1 ay bardađı damla çikolata
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
2,5 su bardađı un
zeri için:
Yarım ay bardağı reel suyu
1 orba kaşığı hindistancevizi

- # nce karıştırma kabına un, kabartma tozu, pudra şekeri, vanilya ve tuz konur. Havalandırarak karıştırılır.
- # Kuru zm, kuru kayısı ve damla çikolata eklenir ve alt-üst edilir.
- # Bařka bir kaba yumurta, süt, reel suyu ve sıvıyağ konur. İyice ırpılır.
- # Sıvı karışım, kuru karışıma eklenir ve fazla zedelemekten karıştırılır.
- # Kek kağıtları mafin kalıbına ya da silikon ufak kalıplara yerleştirilir.
- # Kek harcı kağıtların yarısından biraz fazlasına doldurulur.
- # 165 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.
- # Mafinler fırından çıktıktan 10 dakika sonra fırçayla reel suyu sürülür. Hindistancevizi bırakılır.

Not: Kek harcı dondurma kaşığıyla doldurulursa kağıdın kenarları temiz kalır.