

Bal Kabakli Topkek

Malzemeler

12 adet kalp muffin icin:
3 adet yumurta
Yarım su bardagi uzum pekmezi
Yarım cay bardagi tozseker
1 cay bardagi findik yagi
5 corba kasigi yogurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 cay kasigi zencefil
1 cay kasigi tarcin
1 su bardagi balkabagi rendesi
2,5 su bardagi un
Uzeri icin:
Kabak tatlisi puresi
Kaymak
Toz fistik ve granul cikolata

Yapilisi

Oncelikle yumurtalar, seker ve yogurt iyice cirpalim icerisine pekmez ilave edesim cirpma isi surdurelim.Yumurtali karisima sirasi ile; findik yagi, vanilin, kabartma tozu, zencefil ve tarcin ilave edelim.Elde edilen karisima un yavas yavas ilave edelim ve tahta kasikla harca iyice yedirelim. En son balkabagi rendesi ilave edelim soyle bir karistiralim ve karisim muffin kaliplarina pay ederek onceden isitilmis 175 derecelik firinda pisirelim.Firindan cikan muffinler soguduktan sonra uzerlerine balkabagi puresi surelim ve kaymak parcasi koyalikim. Fistik ve granul cikolatalar ile suslenen muffinler servise hazirdir.Afiyet seker olsun:)