

Hindistan Cevizi Dolgulu Balkabakli Muffin

Malzemeler

3 yumurta
1 su b. toz seker
3 yemek k. haslanip ezilmis balkabagi
Yarim su b. sivi yag
Yarim su b. yogurt
1 tatli k. tarcin
2,5 su b. un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Dolgu icin;
1 yumurta aki
1 su b. Hindistan cevizi
Yarim su b. pudra sekeri

Yapilisi

Kabak puresi icin, 5 - 6 dilim balkabagini suda haslayip ezin ve icine 1 yemek kasigi toz seker ekleyerek karistirin.
Muffin icin oda sicakligindaki yumurtalar ile toz sekeri, seker tamamen eriyinceye kadar cirpin.
Icine sivi yag, yogurt ve kabak puresini ekleyin.
Un, kabartma tozu, tarcin ve vanilyayi ayri bir kapta eleyip ve kek karisiminiza ekleyin.
Cok az cirpin.
Yaglanmis ve hafif unlanmis muffin kaliplarina 1 yemek kasigi kek hamurunuzdan koyup uzerine hazirladiginiz Hindistan cevizli karisimdan (ic harci icin malzemeleri catalla karistirin) 1 tatli kasigi kadar koyun.
Uzerlerine de kalan kek hamurunuzu dokun. Kalibin ucte ikisi dolu olmalı.
170 derecelik firinda 20 dakika kadar pisirin.