

Pekmezli Muffinler

Malzemeler

125 g eritilmis tereyagi
1 cay bardagi pekmez
2 adet yumurta (oda sicakliginda)
1 cay bardagi ayran
1 cay bardagi sut
2 su bardagi tam bugday unu
1,5 tatli kasigi karbonat
Bir tutam deniz tuzu
Bir tutam muskat rendesi (istege bagli)

Yapilisi

Firininizi 200 derecede isitin. 12'li minik kek kalibini yaglayip unlayin.
Tereyagini genis bir kabin icinde pekmez, yumurta, ayran ve sutle birlikte cirpin.
Un ve karbonati ayri bir kabin icinde eleyin. Eegin ustunde kalan kepegi de katin.
Uzerine tuz ve kullaniyorsaniz muskat serpistirip guzelce karistirin.
Tahta kasikla sivi karisimi kuru karisima yedirin. Fazla karistirmedan hemen kaliplara dokun.
Muffinleri 10-15 dk kadar firinlayin (ben 20 dk pisirdim, almadan once kurdanla kontrol edebilirsiniz). Firindan alip 5 dk bekledikten sonra kaliplardan cikartip sogumaya birakin.