

Tarcinli Muffin

Malzemeler

- 3 adet oda sicakliginda yumurta
- 1 cay bardagi toz seker
- 1 cay bardagi sivi yagi
- 2 su bardagi rendelenmis havuc (Rendenin ince tarafiyla)
- 1 tatli kasigi toz tarcin
- 1 cay bardagi dovulmus ceviz
- 1 tatli kasigi portakal kabugu rendesi
- 1,5 su bardagi un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatli kasigi pudra sekeri (Uzerine serpmek icin)

Yapilisi

Derin bir kabin icerisine yumurtalari kirin, toz sekeri ekleyip once mikserin dusuk daha sonra yuksek devrinde 3-4 dakika kadar cirpin. Sivi yagi, rendelenmis havucu, dovulmus ceviz, portakal kabugu rendesi ve toz tarcini da ekleyip tum malzemeleri karistirin. Diger taraftan un, kabartma tozu ve vanilyayi birlikte eleyin ve sekerli karisima ekleyip 3-4 dakika daha cirpin.

Muffin kagitlarini muffin kalibina koyun ve karisimi paylastirin. (Muffin kagitlarinin yarisini gecek sekilde) Onceden isitilmis 180 derece firinda 10-15 dakika pisirin. Ilindiktan sonra kaliptan cikartip uzerine pudra sekeri serpin.