

## Yaban Mersinli Muffin

### Malzemeler

2 yumurta  
1 su bardagi seker  
1 cay bardagi yogurt  
1 cay bardagi siviyağ  
1 +1/4 su bardagi un  
Yarim paket kabartma tozu(1 dolu cay kasigi)  
1 paket vanilya  
1 limon kabugu rendesi  
Kucuk bir kase yaban mersini

### Yapilisi

Yumurtalari cukur bir kaseye alin ve mikserle birkac dakika cirpin, yavas yavas sekeri ekleyin ve cirpmaya devam edin. Limon kabugu rendesi, yogurt, siviyağ ve vanilyayi ekleyip cirpmaya devam edin. Elenmis un ve kabartma tozunu ilave edin ve mikseri calistirmadan ucuyla hamura yedirin. Yaban mersinini de ekleyip karistirin ve muffin kaliplariniza esit olarak paylastirin. Muffin kaliplarinizin ucte ikisi dolmali. 180 derecede onceden isitilmis firinda yaklasik 20 dakika pisirin.