



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

PRENSES MAFİN



2 adet yumurta
1 ay bardađı pudra ekeri
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım ay bardağı reel suyu
1,5 su bardađı st
1 ay bardağı kıylm kuru kayısı
1 ay bardađı kuru zm
1 ay bardađı damla çikolata
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
2,5 su bardađı un
zeri için:
Yarım ay bardağı reel suyu
1 orba kaığı hindistancevizi

- # nce kartırma kabına un, kabartma tozu, pudra ekeri, vanilya ve tuz konur. Havalandırarak kartırılır.
- # Kuru zm, kuru kayısı ve damla çikolata eklenir ve alt-st edilir.
- # Baka bir kaba yumurta, st, reel suyu ve sıvıyağ konur. İyice ırpılır.
- # Sıvı karım, kuru karıma eklenir ve fazla zedelemekten kartırılır.
- # Kek kağıtları mafin kalıbına ya da silikon ufak kalıplara yerletirilir.
- # Kek harcı kağıtların yarısından biraz fazlasına doldurulur.
- # 165 derece fırında 30-35 dakika piirilir.
- # Mafinler fırından çıktıktan 10 dakika sonra fırçayla reel suyu srlr. Hindistancevizi bırakılır.

Not: Kek harcı dondurma kaığıyla doldurulursa kağıdın kenarları temiz kalır.