



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ MUFFİN

4 adet sosis
20 adet yeşil zeytin
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı rendelenmiş
kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber
Aldığı kadar un
1 çay kaşığı kabartma tozu

Sosis ve zeytinleri doğrayın. Yumurtaları derin bir kaptan yoğurtla birlikte çırpın. Sıvı yağ ve baharatları ekleyip tekrar çırpın. Rendelenmiş kaşar peynirini, doğranmış zeytin ve sosislerle birlikte karışıma ekleyip karıştırın. Son olarak un ve kabartma tozu ekleyip karıştırın. Karışımı muffin kalıplarına doldurun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pembeleşene kadar pişirin. Daha sonra muffinleri kalıplardan çıkarıp sıcak olarak servis yapın.

