



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ OTLU VE PEYNİRLİ MUFFİN

75 gr. beyaz peynir
100 gr. kaşar peyniri
2 adet domates
250 gr un
2 adet yumurta
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı sıvı yağ
5 gr nane yaprağı
Tuz
Karabiber
25 gr çerkez otu

Hamur karıştırma kabına un, tuz, kabartma tozu, rendelenmiş kaşar peyniri, ufalanmış beyaz peynir ve nane yaprağını koyuyoruz. Ayrı bir kapta yağ, süt ve yumurtaları karıştırıp, sadece yapraklarını ayıkladığımız ve rondodan hafif geçirdiğimiz çerkez otunu ilave ediyoruz. Un ile yumurta karışımını bir araya getirip spatula yardımıyla güzelce karıştırıyoruz. Diğer yandan fırını 180 derecede ısıtıp, domatesleri ince ince dilimliyoruz. Muffin kaplarına karışımı koyup üzerine domates dilimlerinden birer tane yerleştiriyoruz. Üzerine biraz tuz ve karabiber serpiyoruz ve fırında yaklaşık 25-30 dakika pişiriyoruz. Muffinlerin kabından rahatça çıkması için önceden yağı fırça yardımıyla güzelce sürebilirsiniz. Fırından çıkardıktan sonra ılınması için bekliyoruz.

