



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ İSPANAKLI MUFFİN

250 gr margarin
1 su bardağı süt
150 gr ayıklanmış ıspanak
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
50 şer gr permesan ve keçi peyniri karışımı
1 adet yumurta
Biraz tuz, karabiber, pulbiber
Biraz minik çeri domatesleri
100 gr lor

Muffin kalibinizi siviyağla hafif yağlayın veya kağıt kalıp serin.

Geniş bir tavaya margarini ve sütü ekleyip yağ eriyene kadar kısık ateşte tutun.

Yağ eriyince tavaya ayıklayıp irice doğradığınız ıspanakları ekleyip yüksek ateşte 1-2 dakika kadar çevirip, tavayı ocaktan alıp bir kenarda ilinmesini bekleyin.

İspanaklı karışım ilininca içine 1 yumurtayı ekleyip blendırdan geçirin.

Kuru malzemelerin hepsini bir kaptaki karıştırın. Permesan, keçi ve lor peynirlerini elinizle ufalayarak ıspanaklı karışıma bosalın. Kuru malzemeleri ekleyip kasık yardımı ile tüm malzemeleri birbirine harmanlayın.

Eşit miktarda muffin kalıplarına bolusturup üstlerine çeri domatesleri hafif gömerek yerleştirin.

Önceden ısınmış 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.