MISIR UNLU HİNDİBALI MUFFİN

1 su bardağı ağartılmamış un
Yarım çay bardağı mısır unu
1,5 yemek kaşığı şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
7 yemek kaşığı eritilmiş margarin
Garnitür için:
4 dilim pastırma
1 adet hindiba (kesilmiş ve yaprakları ayrılmış)
1 tutam şeker
1 tutam tuz
1 tutam taze çekilmiş karabiber
Çeyrek fincan sade yoğurt
1 yemek kaşığı doğranmış frenk soğanı

Muffinler için: Fırını 350 derecede ısıtın. 8 adet un, mısır unu, şeker, kabartma tozu ve tuzu iyice karıştırın. Karışıma yumurtaları da ekleyip, çırpın.
Karışıma yavaş yavaş sütü ekleyin, yağı da ekledikten sonra iyice karıştırın. Hazırladığınız muffin hamurunu, muffin kaplarına pay edin. Önceden ısıttığınız fırında, muffinler pişene kadar yaklaşık 28 dakika kadar pişirin.
Garnitür için: Orta boy yapışmaz bir tavada, orta dereceli ateşte çıtır hale gelene kadar pancettaları pişirin. Yağını süzmesi için altına kağıt havlu yerleştireceğiniz bir tabağa aktarın.
Kızartma tavasını kurulayıp içine yağ ekleyip, orta dereceli ateşte kızdırın.İçine hindiba ile birlikte bir tutam şeker, tuz ve karabiber ekleyip, hindibalar yumuşayana kadar pişirin.
Küçük bir kasede yoğurt ve frenk soğanlarını karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Muffinleri hindiba, yoğurt sosu ve kızarmış pancetta ile servis edin.