



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PEYNİRLİ MUFFİN

75 gr. bisküviyi buzdolabı poşetine doldurun. Üzerinden merdaneyle geçip, ufaltın. 40 gr. tereyağını eritin, bisküvilerle karıştırın. 12 gözlü muffin kalıbına hazırladığınız karışımı paylaşın. Bir bardağın dibiyile içine bastırın. 160 C'de ısıtılmış fırının 2. rafında 15 dakika pişirin. 40 gr. tereyağını başka bir kaptan eritin. 400 gr. süzme yoğurdu, mascarpone peyniri, 125 gr. şeker ve 2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesiyle karıştırın. 3 adet yumurtayı teker teker peynirli karışıma ekleyip iyice yedirin. 40 gr. unu ve erittiğiniz tereyağını ilave edin. Karışımı muffin kalıplarının içine doldurun, aynı ısıda 35-40 dakika daha pişirin, soğumaya bırakın. Dondurulmuş 300 gr. çileği oda sıcaklığında çözünüz. 80 gr. pudra şekeri ve 40 ml. limon suyuyla püre haline getirin. Muffinlerle servis yapın.
