



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI MUFFİN

250 gr. pırasa
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı süt
125 gr. margarin
1 adet havuç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı fesleğen
Tuz
Üzerine:
1 kutu krema
2 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Un, süt, oda sıcaklığında margarin ve bir tutam tuzu karıştırın. Sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek buzdolabında dinlendirin. Pırasayı incecik kıyın, rendelenmiş havuç, fesleğen ve tuz ilave edip, zeytinyağında kavurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle inceltin. Margarinle yağlanmış muffin kalıplarına yerleştirin. Ortalarına pırasalı harcı paylaşın. Bir kasede krema, yumurta ve sütü çirpin. Rendelenmiş kaşar peynirini koyup karıştırın. Karışımı muffinlerin üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.
