



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 BİBERLİ MUFFİN

Yarım su bardağı yoğurt
1 sarı sarı dolmalık biber
1 kırmızı dolmalık biber
2 yeşil dolmalık biber
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı tane mısır
2.5 su bardağı un
200 gr tereyağı
1 paket kabartma tozu
Karabiber
Tuz

Yumurtaları yoğurt ile çırdıktan sonra, ayrı bir kaptaki erittiğiniz tereyağını ekleyin. Sirke, toz şeker ve tuzu ekleyip karıştırın.

Biberleri ufak doğrayın ve çok az yağda soteleyin. Az miktarda tuz ve karabiber ekleyin.

Mısırları ve biberleri karışıma ekleyip mikserle çırpın.

Un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın.

Muffin kalıplarını yağlayıp hamuru paylaşın. 170 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin.

İliyinca kalıplardan çıkarıp servis yapın.

