



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ MUFFİN

2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
100 gr margarin
1/2 su bardağı tulum peyniri
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı biberiye
1 ay kaşığı kabartmaz tozu

Yağ, yumurta ve sütü kaba alarak iyice çırparak köpürtün. Un, kabartma tozu, toz şeker, tuz, biberiye ve karbonatı bir kapta karıştırıp yumurtalı karışımın üzerine ekleyin ve kısa süre karıştırın. En son rendelenmiş veya ufalanmış peyniri ekleyip malzemeler karışınca yağlanmış veya kağıt konulmuş muffin kaplarınıın üzerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde doldurun. 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika pişirin.