



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ PARMESANLI MUFFİN

- 1 bardak un
- 3/4 bardak süt
- 2 adet büyük yumurta
- 1/4 bardak su
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze biberiye
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 bardak toz parmesan peyniri
- 1 tatlı kaşığı çörekotu (Üzeri için)

Fırını önceden 180 dereceye ısıtın. Muffin kalıbını iyice yağlayın. Geniş bir kapta yumurta, margarin, süt ve suyu çırpma teli ile iyice karıştırın. Un ve tuzu ilave ederek karıştırmaya devam edin. Hafif pütürlü kalabilir hamur. Son olarak biberiye ve parmesan peynirini ekleyip karıştırın. Muffin kalıplarını üst kısımda yarım parmak boşluk kalacak şekilde eşit olarak hazırladığınız karışımla doldurun. Üzerlerine isteğe bağlı olarak çörekotu serpiştirebilirsiniz. Önceden 180 derece ısınmış fırında çörekler iyice kabarana ve üzerleri kızarana kadar en az 35 dk pişirin ve muffin kalıplarında servis edin.

Not: Servis sırasında taze kekik dalı ile süslenerek güzel bir görüntü oluşturulabilir.

