



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MUFFİN

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

3 yumurta

0,5 su bardağı sıvı yağ

1,5 su bardağı süt

1 ay kaşığı tuz

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

4 - 5 diş sarımsak (iri doğranmış)

2 - 3 adet kırmızıbiber (ince doğranmış)

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st pişirme: 170  C

Turbo pişirme: 160  C

Yumurta, sıvı yağ, süt, tuz ve sade kek karışımını derin bir kaba koyun, bir kaşık yardımı ile pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar karıştırın. Kaşar peyniri rendesi, ceviz, sarımsak ve biberleri ilave edip tekrar karıştırın.

Muffin kalıplarına, 2/3'sini dolduracak şekilde paylaştırın. Fırın tepsisine sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp sıcak veya soğuduktan sonra servis yapın.

