



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ MUFFİN

2 adet yumurta
1 kahve fincanı zeytinyağı
Yarım su bardağı ayran
250-300 gr brokoli
1 su bardağı un
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
1 çorba kaşığı limon suyu
100 gr süzme beyaz peynir
2 çorba kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası
Tuz

Yumurtaları bir tutam tuzla birlikte iyice çırpın.

Zeytinyağını ve ayranı ekleyin, 1 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kapta elenmiş unu, Pakmaya Mısır Nişastası'nı, tuzu hamur karıştırma kabında harmanlayın.

Katı karışımla sıvı karışımı birleştirin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. En son limon suyunda inceltilmiş Pakmaya Karbonat'ı ekleyin. Tekrar karıştırın.

Brokolileri küçük kek kalıplarının içine sığacak şekilde çiçek çiçek ayırın.

Kek hamurunu yağlanmış küçük kek kalıplarının yarısına gelecek kadar paylaşın. Brokoli parçalarını içine yerleştirin. Kalan hamuru da dökün. Üstten bir parmak yüksekliğinde boşluk kalacak şekilde pay bırakın ki kabarıken harcınız dökülmesin.

Kek hamurlarını önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

