



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUFFİN BÖREK

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

İç harcı için:

200 g ispanak

100 g lor peyniri (Ya da az yağlı beyaz peynir)

1/4 demet maydanoz

1 yumurta

1 su bardağı süt

1/2 çay bardağı zeytinyağı

2 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1/2 tatlı kaşığı pul biber

1/2 çay kaşığı tuz

Muffin kalıpları için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç harcı için ayıklanmış ispanak yapraklarını ve maydanozları ince ince doğrayın. Süt, zeytinyağı, yumurta, yoğurt ve kabartma tozunu derin bir karıştırma kabında çirpin. Tuz ve pul biber ilavesiyle tatlandırın. Doğranmış ispanak, maydanoz ve lor peyniri eklediğiniz börek harcını son bir kez karıştırıp bir kenarda bekletin. Muffin kalıplarını yumurta fırçası yardımıyla yağlayın. Mutfak tezgahına açtığınız her yufkayı 4 eşit parçaya bölün. Çeyrek yufka parçalarını elinizle kırıp. 1 çeyrek yufkadan 1 muffin börek hazırlayın. Yufka parçalarını un kalıplarına paylaştırın. Orta kısımlarını elinizle hafifçe bastırıp çukur hale getirin. Hazırladığınız iç harcı orta kısımlarına paylaştırın. Arzuya göre üzerlerini az miktarda yufka parçasıyla kapatın. Muffin börekleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 25-30 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

