



ÇÖREKOTLU TULUM PEYNİRLİ MUFFİN

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

- 3 yumurta
- Yarım su bardağı süt
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı ezilmiş tulum peyniri
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı çörekotu

Yumurtaları ve sütü birlikte birkaç dakika çırpın. Karışımın üzerine zeytinyağını ekleyerek 1-2 dakika daha çırdıktan sonra unu ve kabartma tozunu ilave edin. Daha sonra hamura, tulum peyniri, dereotu, maydanoz, tuz ve çörekotunu da katarak iyice karıştırın. Karışımı yağladığınız muffin kalıplarına paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

