



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTU KEÇİ PEYNİRLİ MUFFİN

2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı toz şeker
100 ml krema
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 yumurta
140 gr un
70 gr mısır unu
30 gr irmik
1-2 dal taze kıyılmış dereotu
60 gr keçi peyniri
Tuz

Tereyağı ve toz şekerini mikserle kabarıp beyazlaşana kadar çırpın. İçerisine krema, kuru maya ve yumurta ilave ederek karıştırın. Karışımı 20 dakika dinlendirin. Un, mısır unu, irmik ve tuz ekleyin. Son olarak keçi peyniri ve kıyılmış dereotunu da ilave ederek kalıplara eşit miktarlarda bölün. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Ilık servis yapın.

