



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ MUFFİN

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı mısır unu
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tarçın
4 çorba kaşığı beyaz peynir
Yarım demet dereotu
1 çay bardağı sıcak su

Eritilmiş yağı ve yumurtayı üç dakika çırpın. Kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Bir su bardağı sütü de ekleyip karıştırın. İçine kıyılmış yeşilliği, rendelenmiş beyaz peyniri ve tarçını ekleyin. Tarçın çok lezzetli yapıyor. Bu şekilde hazırladığınız muffin harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın. 175 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız muffinin üzerine sıcak su serpin ve temiz bezle örtün. Servis tabağına aktararak ikram etmeye hazırlanın.