



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL SULU VE MISIR UNLU MUFFİN

Elif Korkmazel

2 çorba kaşığı gülsuyu
1 su bardağı mısır unu
1 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
100 gram beyaz peynir
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
4-5 adet gül yaprağı
1 çorba kaşığı gülsuyu
1 çorba kaşığı kaymak
1 tatlı kaşığı bal

Derin bir kaba mısır unu, un, gülsuyu, kabartma tozu, tuz ve rendelenmiş beyaz peyniri alıp, karıştırın. İçine çırpılmış yumurta, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını katıp tüm malzemeyi iyice karıştırın. Muffin kalıplarına biraz un serpin ve içlerine hazırladığınız karışımdan 1'er tatlı kaşığı koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin ve fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. Üzeri için gül yapraklarını yıkayıp, kağıt havlu ile suyunu alın. İnce kıyıp, gülsuyu, kaymak ve bal ile karıştırın. İlınan muffinlerin üzerine paylaştırıp, servis yapın.

