



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MUFFİN

SuperFresh Ispanak 1 paket
Kaşar peyniri 100 gr
Yumurta 4 adet
Süt 1/2 su bardağı
Tereyağı 4 yemek kaşığı
Un 2 su bardağı
Kabartma tozu 1 paket
Karbonat 1 tatlı kaşığı
Karabiber Yarım çay kaşığı

SuperFresh Ispanakları orta boy tencerede pişirip püre haline getirin,
Yumurtaların sarısı ve beyazını ayırın, kaşarı rendeleyin,
Unu geniş yoğurma kabına eleyin ve ortasını havuz şeklinde açın içine püre edilmiş ıspanak, kaşar, karbonat, kabartma tozu, yumurtaların sarısı, karabiber, tuz ve sütü ilave edin koyu kıvamda hamur elde edin,
Muffin kalıplarını yağlayın, yumurta akını çırpıcı yardımıyla köpürtün,
Köpürttüğünüz yumurta akını diğer karışımla karıştırın kalıplara dökün,
190 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dk pişirin.
Sıcak olarak servis edin.

