



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MUFFİN

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

Ispanaklı karışım:

200 g ispanak (yıkamış ve ayıklanmış)

100 g tuzlu lor peyniri

1 yumurta akı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Hamur:

1 yumurta

1 yumurta sarısı

1,5 çay bardağı yoğurt

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Kalıp:

Kağıt muffin kalıbı

Ispanakları ince doğrayın ve derin bir kaba alın. Üzerine lor, yumurta akı, sıvı yağ, karabiber ve kırmızı toz biberi ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın.

Muffin kalıplarını fırın tepsisine sıralayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, yumurta sarısı ve yoğurdu çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çirpin. Un ve hamur kabartma tozunu eleyerek ilave edin ve 2 dakika daha çirpin. Hazırladığınız hamuru muffin kalıplarına paylaşın. Hamurların üzerine ispanaklı karışımı yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

