



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MEYNİRLİ MUFFİN

100 g dondurulmuş ıspanak ya da bir orta boy salata kasesi taze ıspanak
75 g beyaz peynir
100 g rendelenmiş eski kaşar
2 domates
Deniz tuzu
250 g un
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 yumurta
60 ml zeytinyağı
240 ml süt
Karabiber
Bir tutam kekik

Fırını 180 derecede ısıtın ve muffin kalıplarını yağlayın. Eğer dondurulmuş ıspanak kullanıyorsanız mikrodalgada çözdürün. Taze ıspanak kullanıyorsanız, yıkayıp kurutun ve ince ince doğrayın. Domatesleri ince ince dilimleyin ve sularını emdirmek için kağıt havlunun üzerine dizin. Bir karıştırma kabına un, tuz, kabartma tozu, kaşar peyniri ve kekiği koyun ve karıştırın. Bir başka kaptaki süt, zeytinyağı ve yumurtaları koyup çırpın. Üzerine diğer kaptaki katı malzemeleri koyun, karıştırın.

En son ıspanağı da ekleyin. (Eğer taze ıspanak kullanıyorsanız elinizle ovalayarak biraz öldürün ki hacmi azalsın.) Tüm malzemeyi birlikte karıştırın ve kalıplara bir kaşıkla paylaşın. Beyaz peyniri elinizle ufalayarak üzerlerine serpiştirin. En son domatesleri üzerlerine kapatın, bir parça kekik, karabiber, deniz tuzu serpiştirip önceden ısıttığınız fırında 25 dakika kadar pişirin ve yarım saat kadar bekletin. Hamur dinlenirken fırını 190 dereceye ayarlayıp ısıtın. Domatesleri dilimleyin. Üzerine zeytinyağı dökerek yağlayın.

Hamuru tart kalıbına göre açıp yerleştirin. Kenardaki hamur parçalarını temizleyin. Hamurun üzerine peyniri yayın. Domatesleri dizin, tuzu serpin. 35-40 dakika kadar pişirdikten sonra fırından çıkarın, kekik ve karabiber serpererek servise hazır hale getirin.

