



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MUFFİN

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 adet orta boy kabak
- 100 gr lor peyniri
- 1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
- 2 adet yumurta
- Yarım kahve fincanı zeytinyağı
- Yarım kahve fincanı kabak suyu
- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat

Kabakları rendeleyin, yarım kahve fincanı dolduracak şekilde suyunu ayırın ki daha sonra keki pişirirken içinde kullanalım.

Rendelediğiniz kabakları 1 tatlı kaşığı tereyağı ile birlikte tavada 5 dakika boyunca kavurun. Ocaktan alın, lor peyniri ve kıyılmış dereotunu ekleyip harmanlayın.

Yumurtaları köpük köpük olana dek çırpın. Zeytinyağını ve suyu ekleyin. 1 dakika daha çırpın.

Unu ve limon suyunda köpürttüğünüz Pakmaya Karbonatı da ilave edin. Spatula ile karıştırın. En son pırasalı peynirli karışımı ekleyin. Tekrar karıştırın. Hamuru yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın. 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Ilık ılık servis yapın.

