



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI MUFFİN

- 2 adet orta boy kabak (rendelenmiş ve suyu sıkılmış)
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 100 gr beyaz peynir veya lor peyniri (ufalanmış)
- 2-3 dal taze dereotu (ince kıyılmış)

Fırını 180 dereceye ısıtın ve muffin kalıplarını yağlayın veya kağıt muffin kalıpları yerleştirin.

Rendelenmiş kabakların suyunu iyice sıkarak geniş bir kaseye alın.

Üzerine yumurta, yoğurt ve sıvı yağı ekleyerek karıştırın.

Un, kabartma tozu, tuz, karabiber ve pul biberi ayrı bir kaptaki karıştırarak sıvı karışıma ekleyin. Homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Son olarak peynir ve dereotunu ekleyerek hamuru tekrar karıştırın.

Hazırladığınız karışımı muffin kalıplarına paylaşın. Her bir kalıbı 3/4 oranında doldurmanız yeterli olacaktır.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika, üzeri altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp 5-10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

