



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK MUFFİN

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

5 dilim pratik macar salam
3 adet yumurta
2 su bardağı un
1/2 adet kırmızı kapyra biber
4 dal taze soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1/2 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Fırını 180 derecede ısıtın.

Salamları ve kırmızı biberi minik küpler halinde doğrayın.

Yeşil soğanların yeşil kısımlarını ince ince kıyın.

Bir miktar saplarından da ilave edin.

Bir kabin içine yumurtaları kırın. Üzerine zeytinyağı ve yoğurdu ilave ederek el blenderı ya da tel çırpıcı yardımıyla birkaç dakika çırpın.

Ayrı bir kaptan un, tuz, karabiber ve kabartma tozunu karıştırın.

Yumurtalı karışımın üzerine ilave edin.

Spatula yardımıyla karıştırın.

Doğradığınız salam, yeşil soğan, kırmızı biberleri ve ufalanmış beyaz peyniri karışıma ekleyerek karıştırın.

Muffin kalıbınızı hafifçe yağlayın.

Hazırladığınız karışımı eşit miktarda paylaşın.

Daha önceden ısıttığınız fırında içi pişip, güzelce kabarana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra bir miktar dinlendirip kalıplardan çıkarın ve servis edin.

