



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJULU MUFFİNLER

- 1 ay bardağı mısır yağı
- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı çiğ kaju fıstığı
- 1 ay bardağı konserve mısır
- 1 adet küp doğranmış kırmızı biber
- 1 ay bardağı küp doğranmış hellim peyniri
- 1 orba kaşığı toz şeker
- Yarım demet dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- 1 ay kaşığı tuz

Derin bir kaba mısır yağı, margarin, yoğurt ve yumurtayı koyun. Mikserle 2-3 dakika çırpın. İçine iri dövülmüş kaju fıstığı, mısır, kırmızı biber, hellim peyniri, toz şeker ve tuz katın. Kıyılmış dereotu ilave edin. En son elenmiş un ve kabartma tozu ekleyip, tüm malzemeyi karıştırın. Muffin kalıplarının içine yağlı kağıt kesip, yerleştirin. Kalıpların içine karışımdan ikişer çorba kaşığı koyun ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra yağlı kağıtları çıkarın ve servis tabağına alın.

