



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ BÖĞÜRTLENLİ EKMEKÇİKLER

100 gr keçi peyniri
200 gr dondurulmuş böğürtlen
1,5 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
3 yumurta

Yumurta, sıvı yağ ve tuzu mikserde karıştırın ardından kabartma tozu, un ve yoğurdu ekleyerek önce yüksek sonra düşük devirde bir süre daha çırpın. rendelenmiş keçi peynirini ve böğürtlenlerinin 20 adetini ayırarak spatulayla yavaşça karıştırın. Muffin kaplarının yarısını dolduracak şekilde bölüştürün. yaklaşık 10 adet muffin çıkacak. her bir muffin hamurunun üstüne kalan böğürtlenlerden koyun. önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika kadar pişirin. kürdanla kontrol edip. fırından alın.

Not: Böğürtlen yerine çilek ya da armut kullanabilirsiniz.

