



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİ PEYNİRLİ BÖĞÜRTLENLİ MUFFİN

- 100 gr keçi peyniri
- 200 gr dondurulmuş böğürtlen
- 1 paket margarin
- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt

Yurmurta, margarin 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. herbir muffin hamurunun üstüne kalan böğürtlenlerden koyun.önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30 dakika kadar pişirin.

