



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLE MUFFİN

Muffin Hamuru için:

2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)

Pakmaya Yaş Maya (15g)

1 Çay Bardağı Süt (100ml)

1 Adet Yumurta

6 Yemek Kaşığı Tereyağ (100g)

½ Çay Bardağı Zeytinyağı (50ml)

Krem Peynir (100ml)

1 Çay Kaşığı Tuz

Üst Malzeme (İsteğe göre):

Kaşar Peyniri (100g)

1 Su Bardağı İnce Kesilmiş Baharatsız Jambon veya Salam

Fırınınızı önceden 170 °C ayarlayın ve ısıtın.

Tereyağı ile unu, parmak uçlarınızla ovuşturarak eritip karıştırın.

Pakmaya Yaş Mayayı bir miktar süt içerisinde karıştırarak eritin ve karışımın ortasını havuz gibi açıp içerisine dökün.

Üzerine tuz, yumurta, zeytinyağı, süt ve krem peyniri ilave edin.*

Yumuşak kıvamlı muffin hamurunu tamamen karışana dek kısaca yoğurun.

Hazırladığınız hamuru, yağlanmış muffin kalıplarının 2/3'ü dolacak şekilde paylaşın.

Mayalanması için, oda sıcaklığında 1 saat bekletin.

Fırına vermeden önce, üzerlerine kaşar peyniri ve ince dilimlenmiş salam veya jambon serpiştirin.

Mayalanan muffinleri, önceden 170 °C ısıtılmış fırında 13-15 dakika pişirin.

Not: Yaş maya asla direkt olarak tuza ve şekere değmemelidir. Sonradan veya karıştırma kabında farklı köşelere ilave edilmelidir.

