



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ ZEYTİNLİ MUFFİN

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı dilimlenmiş yeşil zeytin
- 6 yaprak taze nane
- 4 dal taze soğan
- 10 dal maydanoz
- 1 su bardağı lor peyniri
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Öncelikle karıştırma kabının içinde yumurta, yoğurt ve eritilmiş tereyağını tel çırpıcı yardımıyla çirpın. Ardından dilimlenmiş yeşil zeytin, kıyılmış taze nane, ince doğranmış taze soğan, kıyılmış maydanoz, lor peynir ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin karıştırın. Devamında elekten geçirerek un, kabartma tozu ve karbonat ilave edin. Sonrasında kırmızı pul biber, karabiber ve tuz ekleyin. Karışımı bütünleşene kadar spatula ile karıştırın. Karışım bütünleştiğinde kağıt muffin kaplarını muffin tepsisine yerleştirin. Ve içlerine dondurma kaşığı ya da çorba kaşığı yardımıyla hamuru paylaşırın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirin. Dinlenen muffinlerin kenarlarına hafif bastırarak muffin tepsisinden çıkarın. Sonrasında sunum yapacağınız tabağa yerleştirerek servise sunun.

