



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR UNLU PIRASALI MUFFİN

Tereyağı 125 gram  
Pırasa 4 dal  
Yumurta 3 adet  
Yoğurt 1 su bardağı  
Kırmızı biber 1 adet orta boy  
Mısır unu 2 su bardağı  
Tam buğday unu 1 su bardağı  
Kabartma tozu 1 paket  
Dereotu 1/4 demet  
Tuz 1 ay kaşığı  
Karabiber 1 ay kaşığı

Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdüğünüz pırasaları ince ince doğrayın. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız kırmızı biberleri küçük küpler halinde doğrayın.

Mısır unu ve tam buğday ununu ayrı kaplara eleyin. Dereotunu incecik kıyın.

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurta, tereyağı ve yoğurdu geniş bir karıştırma kabına alın.

Doğranmış pırasa, kırmızı biber, mısır unu, tam buğday unu, kabartma tozu, doğranmış dereotu, tuz ve karabiber ilavesiyle karıştırın.

Kek hamurundan daha katı kıvamda hazırladığınız muffin hamurunu kağıt kalıplar yerleştirdiğiniz muffin kalıbına paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 25-30 dakika kadar pişirin. Oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis edin.

