



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU VE KABAKLI MUFFİN

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı buğday unu
1 paket kabartma tozu
2 adet kabak
3 adet yumurta
1 tutam dereotu
1 kırmızı etli biber
1 su bardağı yoğurt
150 gram tereyağı
Tuz
Karabiber

Mısır unu, un ve kabartma tozunu geniş bir kaba birlikte eleyin. Yumurtaları, oda sıcaklığındaki tereyağını ve yoğurdu iyice karışana kadar mikserle çırpın. Kabakları soyun ve biberle birlikte rendeleyin, dereotunu ince ince kıyın bir kaba birlikte alın.

Unun ortasına bir çukur açarak, tüm yumurtalı karışımı ortasına dökün ve mikserle karıştırın. Hamura rendelediğiniz sebzeleri ve baharatları ekleyin ve kaşık kullanarak karıştırın.

Fırını 180 dereceye ayarlayın, muffin kaplarına malzemeyi paylaştırın ve fırınlayın. Sıcak ya da soğuk servis yapabilirsiniz.

