



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MÜCVER MUFFİN

3-4 adet orta boy kabak  
1/2 demet dereotu  
1/2 demet taze soğan  
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
3/4 su bardağı zeytinyağı  
2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
2 çay kaşığı tuz  
75 gr kaşar peyniri  
75 gram labne peyniri

Kabakların kabuklarını soyup rendeleyin. Dereotunu, taze soğanı ince ince doğrayın. Rendelediğiniz kabakların üzerine sırası ile doğradığınız dereotu ve taze soğanı, yumurtayı, dolmalık fıstığı, tuzu ve zeytinyağı da ilave edin ve iyice karıştırın. Kaşar peynirini de rendeleyin ve rendelenmiş kaşar peyniri ile labne peynirini de karışıma ilave edin. Karışımınızın kıvamına göre maksimum 2 su bardağı unu kademeli olarak ilave edin. Muffin kalıbını yağlayın. 180 derecede içleri pişene kadar pişirin, yaklaşık 35-40 dakika.

