



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUFFİN PİZZA

3/4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kekik
1 paket kabartma tozu
3/4 su bardağı süt
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Biber
Sucuk
Kaşar peyniri
Çeçil peyniri

Süt, yumurta ve tuzu çırpın.
Üzerine un, kabartma tozu ve kekiği ekleyip güzelce karıştırın.
Biberleri ince ince, sucuk ve kaşarları küp küp doğrayıp hamura ilave edin.
Hepsini güzelce harmanlayıp kalıpları yarısına kadar bu harçla doldurun.
Üzerine çeçil peynirini ekleyip yeniden harç ilave edin.
En üstü küçük doğranmış domateslerle süsleyin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra kalıpları fırına verin.
8 ila 10 dakika pişirdikten sonra sıcak sıcak servis yapın.

