



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKMAYA İLE BİBERİYELİ MUFFİN

- 10 g Pakmaya Yaş Maya
- 1 yemek kaşığı dereotu, kıyılmış
- 60 g labne peyniri
- 100 g tereyağı, buzdolabından yeni çıkmış ve küp doğranmış
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yumurta
- 2,5 su bardağı un (250 g)
- 100 ml süt (1 çay bardağı)
- Biberiyeli zeytin için:
 - 1 çay bardağı zeytin, ayıklanmış
 - 1 dal biberiye
 - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Üst dolgu malzemesi:
 - 1 küçük kase beyaz peynir
 - 1 tatlı kaşığı ay çekirdeği içi
 - 1 yemek kaşığı biberiyeli zeytin
- Birkaç dal dereotu, kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı yulaf ezmesi

Zeytinyağını, taze biberiyeyi ve ayıklanmış zeytinleri bir kapta karıştırın. Biberiyeli ve zeytinyağlı zeytininiz hazırdır.

Pakmaya Yaş Maya'yı ılık sütün içinde karıştırıp bir kenarda bekletin.

Unu karıştırma kabına eleyin. Tereyağını ekleyin. Parmak uçlarınızla un ve tereyağını birbirine yedirerek karıştırın.

Ilık sütün içinde erittiğiniz Pakmaya Yaş Maya'yı karışımı ilave edin.

Kalan malzemeleri de ilave edin.

Önce spatula ile karıştırın, sonra elinizle cıvık bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Zeytinli biberiyeli muffin hamurunu yağlanmış muffin kalıplarına paylaştırın.

Üzeri için doğranmış beyaz peynir, ay çekirdeği içi, kıyılmış dereotu, çekirdekleri çıkartılmış zeytin ve yulaf ezmesi gibi malzemelerle süslemesini tamamlayın.

Hazırladığınız muffin hamurlarını oda sıcaklığında mayalanması için 15-20 dakika kadar bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 13-15 dakika pişirin.



