



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MUFFİN

Yarım paket FEAST ORGANİK PATATES
3 yemek kaşığı FEAST ORGANİK SOĞAN
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet kapya biber
Tuz
Karabiber

Patatesleri buharda haşlayıp çatalla ezin.

Teflon tavada tereyağını eritip soğanı, küp doğradığınız kapya biberi ve patatesleri ekleyerek kavurun.

Kavurduğunuz patateslerin içine baharat, yumurta ve mısır nişastasını ekleyip karıştırın. En son kaşar peynirini de ekleyin.

Muffin kaplarını yağlayıp hazırladığınız harcı paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

