



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES MUFFİN

- 2 adet orta boy patates
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 3 dal taze soğan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz (azaltıp arttırılabilir)
- 1/2 çay kaşığı öğütülmüş top karabiber

Patatesleri iyice yıkayıp rendeleyin.

Sıvıyağı ve tereyağı tavada kızdırın ve rendelenmiş patatesleri tavaya atın.

10-15 dakika kadar rendelenmiş patatesleri soteleyin. Bu arada tuzunu ve biberini de ekleyin.

Hafif kızaran patatesleri soğumaları için kenara alın.

Fırını 200 derecede ısıtın.

Muffin kaplarını iyice yağlayın.

Soğuyan patateslerin üzerine yumurtaları ve mısır nişastalarını ekleyip iyice karıştırın.

Muffin kaplarının içerisine çanak olacak şekilde pendelenmiş patates harcını yerleştirin.

15 dakikalığına fırına atın.

Taze soğanı ince ince, biberi küp küp doğrayın.

15 dakika sonra çanakların içerisine rendelenmiş kaşar, taze soğan ve biberleri de koyup tekrar fırına verin.

Üzerleri kızarana kadar 10-15 dakika daha pişirin.

