



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ MUFFİNLER

100 gr margarin  
1,5 bardak un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 kaşığ yoğurt  
4 adet büyük boy patates  
2 adet yumurta  
1 ay bardaęı süt  
1 tutam tuz  
1,5 bardak rendelenmiş tulum peyniri  
1,5 bardak rendelenmiş beyaz peynir  
1,5 bardak rendelenmiş kaşar peyniri  
Yarım ay bardağı galeta unu

Patatesleri haşlayıp soğutun. Kabuklarını soyup rendeleyin ve bir atal yardımı ile iyice ezin. Yumurta, süt, tuz ve peynirleri ilave edip kaşığ yardımı ile iyice karıştırın.

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırap eleyin. sanayı ve yoğurdu ilave edip yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

Beklettięiniz hamuru 10 eşit parçaya bölün ve her birini margarin ile yağlanmış ısıya dayanıklı kapların tabanlarına yayın. Üzerlerine patatesli karışımı paylaştıran. Galeta unu serpin ve fırının orta rafında pişirin.