



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MUFFİN

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 adet patates
2 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Bir tutam maydanoz
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
1 adet kopya biber
Tuz ve karabiber

Patatesleri soyduktan sonra rendeleyin. Bir tavada tereyağını eritin ve sıvı yağı ilave edin. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş patatesi tavaya alın ve kavurmaya başlayın. Patatesler yumuşayana kadar soteleyin ve baharatlarını ilave edin. Pembeleşen patatesleri bir kenara alıp soğumalarını bekleyin. Soğuyan patateslerin üzerine yumurtaları kırın ve mısır nişastasını ekleyin. Malzemeleri iyice karıştırın. Yağlanmış muffin kaplarına harcı paylaşın ve ortalarını bastırıp çanak şekli verin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra kıyılmış maydanoz, minik minik doğranmış kopya biber ve rendelenmiş kaşar peynirini muffin kaplarına paylaşın. Muffinleri üzeri kızarana kadar fırında pişirin.

Not: Patatesli muffinleri bir gece önceden hazırlayıp, beslenme çantası için tost makinesinde bastırmadan ıstabilirsiniz.

