



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ HİNDİSTANCEVİZLİ MUFFİN

1 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi  
2 adet yumurta  
2/3 su bardağı toz şeker  
100 gram margarin veya tereyağı  
1 paket kabartma tozu  
Yarım su bardağı rendelenmiş dil peyniri  
2 su bardağı un

Yumurtaları toz şeker ile birlikte çırpın. Oda sıcaklığındaki margarini veya tereyağını ekleyin. Hindistancevizi ve dil peynirini katın. Kabartma tozu ve unu ilave edip, iyice karıştırın. Muffin kalıplarını yağlayıp, hamuru kalıplara dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

