



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ JAMBONLU MUFFİN

www.miele.com.tr

50 gr. Tereyağı
2 Yumurta
1 ay kaşığı tatlı Biber
150 gr. Yoğurt, doğal
220 gr. Un
3 ay kaşığı Kabartma tozu
60 gr. Jambon, ince ince doğranmış
2 yemek kaşığı soğancık otu, doğranmış
75 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Tereyağını krema halini alıncaya kadar çırpın. Yumurtaları, kırmızı toz biberi ve yoğurdu ilave edin, karıştırın. Kabartma tozu karıştırılmış una ilave edin. En son jambonları, taze soğanı ve peyniri ilave edin. Bu karışımı porsiyonluk kalıplara dökün ve üstü açık olarak altın sarısı rengini alıncaya kadar pişirin.