



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MUFFİN

2 su bardağı un
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
3 adet kornişon turşusu
1 adet kırmızı biber
1 adet çarliston biber
3 dilim salam veya jambon
1 yemek kaşığı maydanoz
1 yemek kaşığı dereotu
1 su bardağı beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Un, zeytinyağı, süt, yumurta ve kabartma tozunu derin bir kaptaki mikser yardımıyla hamur haline gelene kadar karıştırın. Bu karışıma doğranmış kornişon turşusu, küçük küçük doğranmış kırmızı biber, çarliston biber, doğranmış salam veya jambon, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, beyaz peynir, tuz ve karabiber ekleyin. Hazırladığınız karışımı silikon kalıplara veya kağıt muffin kaplarına doldurun. Kalıplara doldururken ağzına kadar tepeleme doldurmayın, kabarması için biraz pay bırakın. Önceden 180 dereceye getirerek ısıttığınız fırında 25-30 dakika pişirin. Üzerleri kızardığında fırından alabilirsiniz.

