



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATESLİ TUZLU MUFFİN

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağından 2 parmak eksik sıvı yağ
50 gram ufalanmış beyaz peynir
3-4 adet rendelenmiş ya da küp küp doğranmış çiğ patates
1,5-2 su bardağı elenmiş un
2 paket kabartma tozu
Tuz
Baharat ve yeşillikler

Yumurtaları el çırpıcısı ile hızla karıştırın. Sıvı yağ ve sırası ile diğer malzemeleri ilave ederek karıştırmaya devam edin. Yavaş yavaş un ekleyin. Kaşık kaşık kağıt kalıplara pay edin. 150 derecede ısınmış fırına sürün. Kabarmaya başladığında 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin. 40 dakikadan sonra kürdan testi yaparak kıvamını kontrol edin. Soğumasını bekleyin ve servis edin.

