



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SUCUKLU MUFFİN

Muffin Hamuru için:

2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)

Pakmaya Yaş Maya (15g)

1 Çay Bardağı Süt (100ml)

1 Adet Yumurta

6 Yemek Kaşığı Tereyağ (100g)

½ Çay Bardağı Zeytinyağı (50ml)

½ Paket Labne Peynir (100ml)

1 Çay Kaşığı Tuz

Bir Su Bardağı Küp Küp Doğranmış Yarım Yağlı Beyaz Peynir

Üst Malzeme (İsteğe göre):

Küp Küp Doğranmış Beyaz Peynir (50g)

1 Su Bardağı İnce Kesilmiş Baharatsız Sucuk (1/3 Kangal)

Bir Tutam İnce Doğranmış Dereotu

Önceden fırınınızı 180°C ayarlayın ve ısıtın. Muffin kalıplarını zeytinyağı ile yağlayarak hazırlayın.

Tereyağı ile unu, Pakmaya Yaş Maya ile birlikte parmak uçlarınızla ovuşturarak eritip karıştırın.

Üzerine tuz, yumurta, zeytinyağı, süt ve labneyi ilave edin.

Yumuşak kıvamlı, akıcı muffin hamurunu, ellerinizle veya tahta kaşık yardımıyla tamamen karışana kadar yoğurun.

Peyniri de ekleyip çok kısaca yoğurun.

Hazırladığınız muffin hamurunu, muffin kalıplarının 3/4'ü dolacak şekilde bir kaşık yardımıyla paylaşın.

Üzerlerine beyaz peynir, sucuk ve dereotu ilave edin.

Mayalanan muffinleri, önceden 180°C ısıtılmış fırında 13-15 dakika pişirin.

Not: Unu eleyerek karıştırma kabına alırsanız daha pofuduk ve dokulu bir yapı elde edersiniz. Arzu edilirse süt ile önceden çırpılarak yaş mayayı eritebilirsiniz. **Yaş maya asla direkt olarak tuza ve şekere değmemelidir. Sonradan veya karıştırma kabında farklı köşelere ilave edilmelidir. Pişirme kaplarında muhakkak mayalanmaya bırakılmalıdır. Muffin kalıbı yok ise, ince bir kek kalıbına veya ısıya dayanıklı cam kalıba dökerek tek parça halinde pişirebilirsiniz.



