



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ SUCUKLU MUFFİN

3 adet yumurta  
100 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK  
100 g beyaz peynir  
50 g kaşar peyniri  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam dereotu  
7 yemek kaşığı tepeleme un  
Üzeri için;  
Çörekotu  
Susam

Karıştırma kabına yumurtaları kırın. Çırpma teliyle karıştırın. Üzerine sütü ve sıvıyağını dökün. Karıştırın. AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2u küçük küpler halinde doğrayın. Karıştırma kabına peynir çeşitlerini rendeleyin. Üzerine doğradığınız AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2u ekleyin. Dereotunu ince kıyın ve karıştırma kabına alın.

Kaşıkla karıştırın. 7 yemek kaşığı tepeleme unu ve kabartma tozunu da ekleyin ve iyice karıştırın. Muffin kalıplarını tereyağı ile yağlayın.

Hazırladığınız harcı, muffin kalıplarına paylaşın. Üzerine susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

