



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU VE MISIRLI MUFFİN

2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1/4 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
Tuz
İçerisinde;
1 paket PINAR KÜPETTO
1/2 su bardağı haşlanmış tane mısır
Kalıpları yağlamak için;
Tereyağı

Bir karıştırma kabında yumurtaları iyice çırpın. Ayçiçek yağı ve sütü kabın içine ilave ederek çırpıma devam edin. Unu yavaş yavaş ekleyin. Unun hepsini birden eklemeyin. Hamuru bozadan biraz daha sıvı kıvama getirin. Kabartma tozu ve tuzu ekleyin, çırpın. PINAR KÜPETTO ve mısırları ekleyin. Muffin kalıplarınızı tereyağı ile yağlayın. Hamuru eşit şekilde paylaşın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dk. pişirin.

