



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI MUFFİN

250 gr pırasa
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı süt
125 gr margarin
1 çorba kaşığı margarin
1 adet havuç (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı fesleğen
1 tutam tuz
Üzeri için;
1 kutu krema
2 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Süt, 125 gr margarin ve bir tutam tuzu sert bir hamur olana kadar yoğuruyoruz. Hamurun üzerini nemli ebzle örtüp buzdolabında yarım saat bekletiyoruz, tavaya pırasayı incecik doğruyoruz, içine havucu ve fesleğeni ilave edip zeytinyağında kavuruyoruz. Tuz ilave edip karıştırıp, soğumasını bekliyoruz. Buzdolabındaki hamuru alıp ceviz büyüklüğünde parçalar koparıyoruz, elimizle biraz inceltip 1 çorba kaşığı margarinle yağladığımız muffin kaplarına yerleştiriyoruz. Ortalarına pırasalı harcı koyuyoruz. Bir kasede krema, yumurta ve sütü rendelenmiş kaşar peyniri de ilave edip karıştırıyoruz. Muffinların üzerine paylaşıyoruz. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.