



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## POPOVER

400 gram un  
1/4 çay kaşığı tuz  
2 tutam tarçın  
4 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
40 gram tereyağı

Fırını 220 derecede önceden ısıtın.

Unu bir kaseye koyun ve üzerine tuzla tarçını ekleyin. Bir yerde sütü ısıtırken diğer tarafta yağı eritin. Bu sırada elektrikli mikserle yumurtaları kpkleşinceye kadar çırpın. ırpıma devam ederken, ısıttığınız sütü üzerine ekleyin. Daha önce tuz ve tarçın eklenmiş olan unu yavaş yavaş karışıma döktükten sonra ısıttığınız tereyağını bunlara ekleyin.

Muffin kalıplarını 2 dakika kadar sıcak fırında ısıtın, çıkarıp yağlayın. Hazırladığınız hamuru kalıbın haznelere 3/4ne gelecek şekilde paylaştırın ve fırına verin. 15 dakika pişirdikten sonra fırının ısısını 180 dereceye düşürün. Bıçağın ucuyla popoverlerin üzerini hafifçe çizip 20 dakika daha pişmeye bırakın.

Yeterince kabarmış ve üstleri kahverengiye dönmüşse hazır demektir. Fırından alıp kalıptan çıkarın.

