



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POPOVER

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 adet büyük yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ (kalıpları yağlamak için)

Fırını 220°C'ye ısıtın. Popoverların kabarması için fırının tamamen sıcak olması gerekir.

Popover kalıplarını veya muffin kalıplarını yağlayın. Fırın ısınırken, muffin kalıbını sıvı yağ ile hafifçe yağlayın. Hamuru hazırlayın. Bir kaptaki yumurtaları çırpın, ardından sütü ve eritilmiş tereyağını ekleyerek iyice karıştırın. Kuru malzemeleri ekleyin. Un, tuz, şeker ve kabartma tozunu ekleyerek karışıma ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Kaşar peynirini ekleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini hamura ekleyip spatula ile karıştırın.

Hamuru kalıplara dökün. Hazırladığınız hamuru muffin kalıplarına veya popover kalıplarına eşit şekilde dökün. Her kalıbı yaklaşık üçte iki oranında doldurun.

Fırında kabarmaya kadar pişirin. Popoverları önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika boyunca, üzeri altın sarısı olana kadar pişirin. Fırın kapağını açmadan pişirme süresinin tamamlanmasını bekleyin, aksi halde kabarıklığını kaybeder.

Fırından çıkarıp sıcak servis edin. Popoverları fırından aldıktan sonra hemen servis edin, çünkü sıcak ve erimiş peynirli hali en lezzetli tüketim şeklidir.

