



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU MUFFİNLER

100 gr tereyağı
200 gr somon füme dilimleri
300 gr un
2 adet yumurta
200 ml süt
Yarım paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı taze soğan
1 yemek kaşığı taze rezene
250 ml krema
50 gr süzme yoğurt
50 gr labne peyniri
1 yemek kaşığı siyah ve kırmızı havyar
5~6 dal dereotu

Bir kapta süt, un, kabartma tozu, sana ve yumurtaları mikserle iyice çırpın. İnce doğranmış yeşil soğan ve rezeneleri ekleyip karıştırın. Hamuru tereyağıla yağlanmış unlanmış muffin kalıplarına paylaştırın. Önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Bir kasede süzme yoğurt, labne peyniri ve kremayı çırpıp buzdolabında yarım saat bekletin. Pişen muffinleri fırından alın ve soğumaya bırakın. Muffinlerin üzerine çay kaşığı yardımıyla yoğurtlu ve labneli kremayı şekil vererek bolca paylaştırın. Üzerine ufak somon füme dilimleri yerleştirin. Siyah ve kırmızı havyar ve dereotuyla süsleyerek servis yapın.