



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SUCUKLU MUFFİN

- 1 ¼ su bardağı un (250 gr)
- ¾ su bardağı ılık su (180 ml)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı (10 ml)
- 1 tatlı kaşığı şeker
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 6 dilim sucuk, ufak küp doğranmış
- 2 çorba kaşığı tanelenmiş mısır
- 2 çorba kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
- 150 gr taze kaşar peyniri, rendelenmiş

Unu Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası, ılık su, zeytinyağı, şeker ve tuz ile birlikte bir yoğurma kabında karıştırın. Kıvamı fazla yumuşak ya da sert olursa biraz daha ılık su ya da un ekleyerek ayarlayabilirsiniz. Karışımı yoğurup pürüzsüz bir hamur haline getirin. Peynirleri, sucukları, mısırları ve zeytinleri de ekleyip malzemelerin hamura iyice karışmasını sağlayın.

Hamurun üstünü ıslak bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Muffin kalıbınızı yağlayın. Dinlenen hamuru 10 eşit parçaya bölüp parçaları yuvarlayın ve muffin kalıbınızın gözlerine doldurun.

180 C fırında kontrollü olarak 20-25 dakika pişirin. İlıdıktan sonra servis edin.

