



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SUCUKLU MUFFİN

<https://www.aytac.com.tr>

3 adet yumurta
100 g AYTAÇ GURME DANA SUCUK
100 g beyaz peynir
50 g kaşar peyniri
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tutam dereotu
7 yemek kaşığı tepeleme un
Üzeri için;
Çörekotu
Susam

1 Karıştırma kabına yumurtaları kırın. Çırpma teliyle karıştırın. Üzerine sütü ve sıvıyağını dökün. Karıştırın.
2 AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2'ü küçük küpler halinde doğrayın. Karıştırma kabına peynir çeşitlerini rendeleyin. Üzerine doğradığınız AYTAÇ GURME DANA SUCUK 2'ü ekleyin. Dereotunu ince kıyın ve karıştırma kabına alın.
3 Kaşıkla karıştırın. 7 yemek kaşığı tepeleme unu ve kabartma tozunu da ekleyin ve iyice karıştırın. Muffin kalıplarını tereyağı ile yağlayın.
4 Hazırladığınız harcı, muffin kalıplarına paylaştırın. Üzerine susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

