



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MUFFİN PİZZA

<https://cook.com.tr>

Süzme Yoğurt 400 Gram
Örgü Peyniri 100 Gram
Sofra Tuzu 1 Tutam
Kekik 5 Dal
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 1 Demet
Tereyağı 40 Gram
Dolma Biber 1 Adet
Limon 1 Adet
Yumurta 3 Adet
Toz İrmik 60 Gram
Muffin Kalıbı 1 Adet
Frenk Soğanı (yapraksoğanı) 1 Demet

Yeşillikleri yıkayıp incecik kıyın. Peyniri ince rendeleyin. Biberi temizleyip küçük parçalara doğrayın. Yumuşak tereyağını, yumurtaları, irmiği, yoğurdu, limon kabuğu rendesi, tuz ve karabiberi bir kaba koyun. Mikserle 2-3 dakika çırpın. Yeşillikleri, peyniri ve biberleri ekleyip çırpmaya devam edin. 12 adet kağıt muffin kalıbına veya 12 gözlü muffin kalıbına yerleştirin. 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirip servis yapın.

