



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MUFFİN

<https://www.haberturk.com>

8 büyük yumurta
1/3 bardak (80 ml) süt
Çeyrek çay kaşığı tuz
Çeyrek çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Çeyrek çay kaşığı soğan tozu
Çeyrek çay kaşığı sarımsak tozu
3/4 bardak (120 gram) ince doğranmış dolmalık biber (herhangi bir renk)
Yarım su bardağı (75 gram) ince doğranmış domates
Yarım su bardağı ince doğranmış taze ıspanak (veya lahana)
3/4 su bardağı (100 gram) ufalanmış beyaz peynir
Süslemek için isteğe bağlı: Kiyılmış maydanoz veya yeşil soğan, rendelenmiş parmesan peyniri ve pul biber

Öncelikle fırını 200 dereceye ayarlayın ve 12'li muffin tepsinizi yağlayın. Sonra orta boy bir kap çıkartın ve içerisinde yumurtaları, sütü, tuzu, karabiberi, soğan tozunu ve sarımsak tozunu birleşene kadar çırpın. Aşırı karıştırmamaya çalışın, aksi takdirde çok fazla hava karışacaktır. Yaklaşık 2 bardak elde edeceksiniz. Bu aşamada doğradığınız biberi, ıspanağı ve diğer malzemeleri muffin kalıbındaki kapların her birine yaklaşık 2 yemek kaşığı kadar olacak şekilde paylaşın. Her birinin üzerine ayrıca 1 yemek kaşığı kadar peynir koyun. Daha sonra sebzelerin üzerine yumurta karışımını dökün ancak kalıpları dökülmemesi için ağzına kadar doldurmayın. Son olarak muffinlerinizi fırına verin. 18-20 dakika arasında, kenarları kabarık ve altın rengi kahverengi olana kadar pişirin. Pişen muffinlerinizi fırından çıkartın ve 5 dakika kadar soğutun. Soğudukça sönen muffinlerinizi isteğe bağlı olarak süsleyip servis edebilirsiniz.

