



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇALLI EKMEK

12 küçük parça brokoli
170 gr mısır unu
120 gr un
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı toz biber
310 ml süt
1 adet yumurta
75 gr sana margarin
40 gram rendelenmiş parmesan peyniri

Brokoli çiçeklerini kaynayan suya koyup 3 dakika haşlayın ve ardından soğuk suya koyarak süzün. Mısır ununu, unu, şekerini, kabartma tozunu, tuzu, zerdeçal ve toz biberi geniş bir kaptaki karıştırarak harmanlayın. Üzerine sütü, yumurta ve sana yağını ekleyip karıştırın. Rendelenmiş peyniri de ilave edin. Yağlanmış muffin kaplarına hamurdan 1 yemek kaşığı dolusu koyarak paylaşın. Her birine brokoli çiçeğinden yerleştirin ve kalan hamur ile üzerlerini kapayın. 180 dereceye ayarladığınız fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp 5 dakika beklettikten sonra kalıptan çıkartın ve soğumaya bırakıp soğuyunca servis yapın.