



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KEKİKLİ MUFFİN

390 g un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
180 ml süt
120 ml zeytinyağı
2 adet yumurta
1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAM
1 su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
2 yemek kaşığı taze kekik yaprağı
200 g mozzarella (rendelenmiş)
Tuz

Fırını 180 dereceye ayarlayın. 12'li muffin kalıbını yağlayın ya da içlerini kağıt yerleştirin. Un, tuz, kabartma tozu ve pul biberi bir kaptaki karıştırın. Süt, zeytinyağı ve yumurtaları ayrı bir kaptaki çırpın. Kuru malzemelerin üzerine ekleyerek karıştırın. AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAM'ı minik küpler halinde doğrayın. Kekik, AYTAÇ ŞİP ŞAK PİLİÇ SALAM'ı ve zeytin dilimlerini hamura ilave edin. Karışımı muffin kaplarına paylaşın. Mozzarella rendesini her bir muffinin üzerine yerleştirin. Önceden ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

