



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ MISIRUNLU MUFFİN

3 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 ay kaşığı tuz
4 ay kaşığı tozşeker
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un
1 su bardağı mısırunu
2 yemek kaşığı dilimlenmiş file zeytin
Üzeri için;
Keten tohumu ya da susam

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırın. Tuzu katıp mikserin yüksek devriyle 2 dakika kadar çırpın.
Sıvıyağ, yoğurt, tozşeker, ve kabartma tozunu ilave edip mikserle 1-2 dakika daha ırpırmaya devam edin. Un ve mısırunun ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Zeytini (isterseniz zeytin yerine beyaz peynir de kullanabilirsiniz) katıp tekrar kaşıkla karıştırın.
Mafin kalıplarını sıvıyağla yağlayın, (isterseniz kağıt kek kalıpları da kullanabilirsiniz)
Hazırladığınız hamuru kalıplara, üzerlerinde birer santim kabarma payı bırakarak paylaşrın. Üzerlerine keten tohumu ya da susam serpiştirin.
Mafinleri 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve altüst konuma ayarladığınız fırında, 25-30 dakika kadar pişirip çıkarın. Ilık hale gelmelerini bekleyip servise sunun.



Fotoğraf "volta" tarafından gönderildi. 11.09.2020