

Ispanakli Muffin

Malzemeler

3 yumurta

1 su bardagi+2 yemek kasigi toz seker

1/2 su bardagi sivi yag

1 su bardagi sut

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Yarim su bardagi cekilmis antep fistigi

400-500 gr kadar ispanak

2 su bardagi un(civik olursa biraz eklenebilir)

Uzerindeki krema icin;

1 bardak sut

1 kasik un

1,5 kasik toz seker

Yarim paket vanilya

(isterseniz sade de servis edebilirsiniz krema koymadan)

Yapilisi

Ispanak yapraklari saplarini ayiklayip haslayin.Daha sonra suzup sulu kalmamasi icin elde iyice sikiin.Iyice pure haline getirmek icin robottan gecirin.Derin bir kasede yumurtalari ve toz sekeri kopurene kadar cirpin. Sivi yag ve sutu ekleyip cirpmaya devam edin. Daha sonra bu karsimin icine ispanak puresi ve iri cekilmis fistigi ekleyip karistirin.Son olarak un, kabartma tozu, vanilyai eleyerek ekleyip karistirin. Kopugunun sonmemesi icin fazla cirpmayin.Hazirladiginiz hamurlari muffin kaplarina uzerlerinden az bosluk kalacak sekilde doldurun. 180 derecede onceden isitilmis firinda 20-30 dakika kadar pisirin.Firindan cikardiktan sonra sogumaya birakin.Uzerindeki krema icin Un ve toz sekeri kuru olarak iyice karistirin Uzerine sut ekleyip, karistirarak pisirin. Vanilyayi da ekleyip karistirin.Kaynayinca ocaktan alin.Soguyan kremayi krema sikacagi yardimiyla muffinlerin uzerine pay edebilirsiniz.