

Patatesli Muffin

Malzemeler

3 patates

* 3 yumurta

* 1 su bardagi yogurt

* 1 cay bardagi zeytinyagi

* 1 er cay kasigi tuz, karabiber

* 1 demet dereotu

* 1 paket kabartma tozu

* 1.5 su bardagi un

Yapilisi

Yikadiginiz patatesleri haslayin ve kabuklarini soyup ezin, tercihinize gore biraz puturlu bırakabilirsiniz. Karistirma kabina kirdiginiz yumurtalari iyice cirpin, yogurt, zeytinyagi ve baharatlari da ekleyerek cirpmaya devam edin. Ince kiydiginiz dereotlarini da ilave edin. Kabartma tozu ve unu da ilave ederek hafifce karistirin. En son patatesleri de ilave edin ve catalla hafif hafif karistirarak hamura yedin. Yagladiginiz kaliplara hamurunuzu yerlestirin ve onceden isitilmis 175 derece firinda uzeri kizarana kadar 25-30 dakika pisirin. Sicak olarak servis edin.