

Peynirli-Zeytinli Muffin

Malzemeler

3 adet yumurta

1 su b. yogurt

1/2 su b. tereyag veya margarin (eritilmis)

1/2 su b. zeytinyag veya siviya

1 su b. beyaz peynir (catalla ezilmis)

1 cay b. dogranmis yesil-siyah zeytin .

1 adet kirmizi biber .

Bir tutam dereotu .

Yarim demet maydanoz .

1 tatli k. karabiber

Tuz

3 yemek k. misir unu

3 su b. un

1 paket kabartma tozu

1 tatli k. limon suyu

Uzerine:

Susam ve corekotu

Yapilisi

Yumurtalari mikserle iyice cirpin.

Yogurdu ve kabartma tozunu ekleyip uzerine limon suyu dokun kopuklensin, Mikserle karistirin.

Kalan malzemeleri sirasiyla ekleyip tahta kasikla karistirin.

Muffin kaliplarini yaglayin. Kagitlari yerlestirin ve hamuru tam dolmayacak sekilde kasikla yerlestirin.

Uzerine susam ve corek otu ekleyip, 175 derecede 45 dakika uzeri kizarincaya kadar pisirin.