



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ispanaklı Yulafli Muffin



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 adet muffin

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 adet yumurta
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ince doğranmış ıspanak
- 1/2 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1/4 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını bir kapta çırpın.
- Üzerine yulaf, kabartma tozu ve tuzu ekleyip karıştırın.

2. Sebzeleri ekleyin:

- Karışıma doğranmış ıspanak ve rendelenmiş peyniri ekleyin, iyice harmanlayın.

3. Muffin kalıplarına dökün:

- Karışımı muffin kalıplarına paylaştırın. 180°C önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

Servis Önerisi:

Ilık ya da soğuk olarak tüketebilirsiniz. Yanında ayran veya domatesli bir sos ile servis edebilirsiniz.

>> **İpucu:** Daha fazla aroma için karışıma dereotu veya taze nane de ekleyebilirsiniz.