

Susamlı Mercimekli Tuzlu Muffin

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı un
- Yarım su bardağı beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı susam
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve susam.

Ön Hazırlık:

Haşlanmış mercimeği süzüp tamamen soğutun; beyaz peyniri ufalayın. Yumurtayı ve yoğurdu kısa süre önceden buzdolabından çıkarın, fırını 180°C'ye ısıtıp muffin kalıplarına kâğıt kapsül yerleştirin.

Servis Önerisi:

Muffinleri kalıpta birkaç dakika dinlendirip ılık servis edin. Kahvaltıda, çay saatinde veya çorba yanında sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Kuru karışımı hazırlayın:

- Unu kabartma tozuyla ve tuzla karıştırın. Yumurtaları yoğurt ve zeytinyağıyla ayrı kapta pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Fırını 180°C'ye ısıtın; muffin kalıplarını kâğıt kapsülle hazırlayın veya hafifçe yağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Hamuru birleştirin:

- Unlu karışımı sıvı karışıma ekleyip yalnızca kuru un kalmayana kadar karıştırın.
- Fazla çırpmayın; hamur koyu kıvamlı olur. Ufalanmış beyaz peyniri ve iyice süzülmüş mercimeği spatulayla nazikçe katın.

3. Kalıplara paylaştırın:

- Hamuru kalıpların yaklaşık üçte ikisini dolduracak şekilde paylaştırın. Üzerlerine susam serpin.
- Mercimekler her porsiyonda dengeli dağılsın diye hamuru kalıplara aktarırken dipten üste doğru birkaç kez karıştırın.

4. Pişirip dinlendirin:

- 180°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, muffinler kabarıp üstleri renk alana kadar pişirin.
- Ortalarına kürdan batırarak kontrol edin. Kalıpta 5 dakika dinlendirip çıkarın; tamamen soğumadan kapalı kaba koymayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Muffinler kabarıp üstleri hafifçe kızarmalı; ortasına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Mercimeklerin iyi süzülmesi iç dokunun ağır ve nemli kalmasını önler.

Saklama:

Yumurta, yoğurt ve peynir içeren muffinleri oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden kapalı kaba alıp buzdolabına kaldırın; üç-dört gün içinde tüketin. Servis edeceğiniz kadarını ısıtın.

>> **İpucu:** Mercimeği iyice süzdürüp hamura en son ekleyin; kalıpları üçte ikiden fazla doldurmayın.

Kiraz'ın Mutfağı