



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ispanaklı Yulafı 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

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

İspanaklı Yulafli Muffin için yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın. Sebzeleri yıkayıp küçük ve eşit doğrayın; sulu sebzelerin fazla nemini alın. Tava kullanılacaksa orta ateşte önceden ısıtın, fırınlı tariflerde kalıp veya tepsiyi hazırlayın. Unlu karışımları gereğinden fazla çırpılmamak için kuru ve sıvı malzemeleri ayrı kaplarda ölçün.

Servis Önerisi:

Kahvaltılığı ilk sıcaklığı geçtikten sonra dilimleyin veya porsiyonlayın. Taze domates, salatalık, yeşillik ve çayla sıcak ya da ılık servis edin.

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.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı karışımda sıvı bölüm kalmamalı fakat doku kurumamalıdır. Muffin ve bazlama türlerinde iç kısım pişmiş, dış yüzey eşit renklenmiş olmalı; ortasına batırılan kürdan hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Krep veya tava ürünleri çevrilebilecek kadar tutunmalı ve kolay ayrılmalıdır. Peynirli işlerde peynir erirken hamurun merkezinde çiğ tabaka kalmadığını kontrol edin.

Karışımı bekletmeden pişirmek kabartma tozunun gücünü korur. Tava ürünlerinde her porsiyondan önce ısıyı yeniden dengeleyin.

İspanaklı Yulafli Muffin hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

Hazırlanan porsiyonu bekletmeden tüketmek doku açısından en iyi sonucu verir. Saklamak gerekirse kapalı kapta buzdolabına alın; meyve, granola ve kuruyemiş gibi üst malzemeleri servis anında ekleyerek yumuşamalarını önleyin.

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