



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Peynirli Brokoli Mini Muffin



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı küçük brokoli çiçeği
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1,5 su bardağı un
- 120 g rendelenmiş kaşar
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dal taze soğan
- 1 tutam karabiber
- Tuz

## **Alerjen Uyarısı:**

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

## **Ön Hazırlık:**

Fırını 180°C alt üst ayarında ısıtıp on iki gözlü muffin kalıbını ince yağlayın. Brokoliyi çok küçük çiçeklere ayırıp üç dakika buharda yumuşatın, ardından soğutup tamamen kurulayın. Kaşarı rendeleyin, taze soğanı ince doğrayın. Yumurta ile yoğurdu oda sıcaklığına yaklaştırın.

## **Servis Önerisi:**

Mini muffinleri ayran ve domates dilimleriyle ılık veya tamamen soğumuş biçimde servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Sıvı karışımı hazırlayın:**

- Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını pürüzsüzleşene kadar çırpın.
- Tuzu kaşarın tuzluluğunu kontrol ederek ekleyin ve karışımı gereğinden fazla köpürtmeyin.



## **2. Kuru malzemeleri katın:**

- Un ile kabartma tozunu ayrı kapta harmanlayıp sıvı karışıma eleyin.
- Spatulayla kuru un kaybolana kadar kısa hareketlerle karıştırın ve yoğunluğu koruyun.

## **3. Brokoliyi ekleyin:**

- Kurulanmış brokoli, kaşar, taze soğan ve karabiberi hamura katın.
- Brokolileri ezmeden dağıtın ve hamuru kalıp gözlerine üçte iki oranında paylaştırın.

## **4. Pişirin ve soğutun:**

- Muffinleri kabarıp üstleri hafif kızarana kadar fırında pişirin.
- Kürdan temiz çıkınca kalıpta beş dakika dinlendirin, sonra tel üzerine alıp tamamen soğutun.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Muffinler eşit kabarmalı, orta bölümde ıslak hamur kalmamalı ve brokoli parçaları tamamen sert olmamalıdır. Kürdan erimiş peynir izleri taşıyabilir ancak çiğ karışım bulaşmamalıdır. Brokoli iyi kurulanmazsa taban nemli kalır. Fazla pişirme peynirli iç dokuyu kuru ve ufalanan hale getirir.

## **Saklama:**

Muffinleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. taşıma sırasında buz aküsü kullanın. Servis öncesinde düşük ısıli fırında kısa süre ısıtabilir veya soğuk tüketebilirsiniz.

>> **İpucu:** Brokoliyi kısa süre ön pişirip tamamen kurutmak muffin içinde sert kalmasını önlerken hamurun sulanmasına izin vermez.