

Sebzeli Kaşarlı Muffin

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 adet muffin

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1/4 su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 su bardağı haşlanmış brokoli (doğranmış)
- 1/4 su bardağı kırmızı biber (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış dereotu (isteğe bağlı)

Ön Hazırlık:

Sebzeli muffin için haşlanmış brokoliyi iyice süzüp soğutun; küçük parçalar halinde doğrayın. Altı muffin gözüne kağıt kapsül yerleştirin ve fırını 180°C'ye ısıtın. Sulu brokoli hamurun içini ıslak bırakabilir.

Servis Önerisi:

Muffinleri fırından çıktıktan sonra kısa süre kalıpta bekletip çıkarın. Ilık olarak kahvaltıda veya ayranla birlikte servis edin.

Yapılışı:

1. Sıvı malzemeleri karıştırın:

- Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını çırpın.

2. Hamuru hazırlayın:

- Un, kabartma tozu ve tuzu ekleyip kuru un görünmeyene kadar karıştırın. Ardından kaşarı, süzülmüş brokoliyi ve doğranmış kırmızı biberi ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Dereotu kullanacaksanız bu aşamada katın. Sebzeler dağıldıktan sonra karıştırmayı bırakın.

3. Kalıplara paylaştırın:

- Hamuru kağıt kapsüllere eşit paylaştırın; kabarması için üstte boşluk bırakın. Kapsülleri ağzına kadar doldurmayın.

4. Pişirin:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Sürenin sonunda orta kısmı kontrol edin; çiğ hamur varsa pişirmeyi kontrollü olarak sürdürün.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst yüzey toparlanmalı; ortasına batırılan kürdanda çiğ hamur kalmamalı. Erimiş peynir kürdana bulaşabilir; bunu ıslak hamurla karıştırmayın. Kalıp büyüklüğü pişme süresini etkiler.

Kiraz'ın Mutfağı