



KIRAZ'IN
MUTFACI



Sebzeli Kaşarlı Muffin



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme 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)

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını çırpın. Ardından un, kabartma tozu ve tuzu ekleyin.

2. Sebzeleri ve peyniri ekleyin:

- Rendelenmiş kaşar, brokoli, biber ve dereotunu karışıma ilave edin. Homojen bir karışım elde edin.

3. Kalıplara dökün ve pişirin:

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

Servis Önerisi:

Ilık servis edin. Yanında ayran veya domatesli bir kahvaltı salatası ile harika olur.

>> **İpucu:** Muffinlerin üzerine ekstra kaşar serpip fırınlamadan önce hafif kızartma efekti verebilirsiniz.