



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Muffin



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 25 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 8-10 adet muffin

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 adet kabak (rendelenmiş, suyu sıkılmış)
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Karabiber, kekik

Yapılışı:

1. Karışımı Hazırlama:



- Yumurtaları çırpın. Üzerine yoğurt ve zeytinyağını ekleyerek karıştırın. Un, kabartma tozu, tuz ve baharatları ekleyin.

2. Sebzeleri Ekleyin:

- Rendelenmiş ve suyu sıkılmış sebzeleri, kaşar peynirini ekleyerek karışımı spatula yardımıyla harmanlayın.

3. Kalıplara Dökme:

- Muffin kalıplarına karışımı eşit olarak paylaşın. Üzerine isteğe göre susam veya çörekotu serpebilirsiniz.

4. Pişirme ve Servis:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık ya da soğuk servis edebilirsiniz.

>> İpucu: Sebzeli muffinleri dondurucuda saklayabilir, ihtiyaç duyduğunuzda ısıtarak pratik bir kahvaltı hazırlayabilirsiniz.