

PEYNİRLİ SEBZELİ MUFFİN

MALZEMELER

- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı rendelenmiş peynir (tercihen beyaz peynir, lor peyniri veya kaşar peyniri)
- Yarım su bardağı doğranmış sebzeler (örneğin ıspanak, domates, biber)
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Tuz (isteğe bağlı)



HAZIRLANIŞI

1. Yumurtaları bir kasede çırpın.
2. Rendelenmiş peynir, doğranmış sebzeler ve sarımsağı ekleyin. Karabiber ve isteğe bağlı tuz ekleyerek karıştırın.
3. Karışımı muffin kalıplarına dökün. Muffin kalıbı yerine yağlanmış fırın tepsisi: Muffin harcınızı yağlanmış bir fırın tepsisine küçük yuvarlak parçalar şeklinde dökerek muffinleri pişirebilirsiniz. Eğer yuvarlak parçaları şekillendirmekte zorlanıyorsanız, daha düz bir yüzeye döküp muffin şekillerini bir kaşık veya spatula yardımıyla oluşturabilirsiniz.
4. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin.
5. Soğuduktan sonra buzdolabında saklayabilirsiniz. Sabahları hızlıca ısıtarak tüketebilirsiniz.