

Kabaklı Mantarlı Muffin



Malzemeler (6 adet):

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 su bardağı (500 gr) rendelenmiş kabak
- 1 su bardağı (100 gr) doğranmış mantar
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 1 adet ince doğranmış kırmızıbiber
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı dolusu (60 gr) un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 çay bardağı (50 gr) rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı doğranmış fesleğen

Kalıpları yağlamak için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**

Servis etmek için:

- 3 yemek kaşığı yoğurt

Hazırlanışı:

Rendelenmiş kabaklarımızın iyice suyunu sıkarak karıştırma kabımıza alıyoruz. Diğer yandan bir tavada **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı eriterek mantarlarımızı, soğanlarımızı ve kırmızıbiberlerimizi kavuruyoruz. Kavrulmuş sebzelerimizi kabaklarımızın üzerine ekliyoruz. Son olarak yumurta, un, tuz, karabiber, sarımsak, kaşar peyniri ve doğranmış fesleğenlerimizi de ilave ederek karıştırıyoruz.

Muffin kalıplarımızı **Teremyağ Gurme Kaymaklı** ile yağlayarak hazırladığımız karışımı kalıplarımıza paylaşıyoruz. 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar yaklaşık 25 dk pişiriyoruz. Sıcak veya ılık olarak yanında yoğurt ile servis yapıyoruz.

Püf Noktası:

Muffinlerimizin istediğimiz kıvamda olması için kabaklarımızın suyunu iyice sıkmamız önemli. Ayrıca muffinlerimizi kalıplarından kolayca çıkarmak için fırından çıkardıktan sonra 10 dk bekletmeliyiz. Farklı lezzetler elde etmek istersek mantar yerine aynı miktarda herhangi bir sebze de kullanabiliriz.