

Bayat Ekmekten Kahvaltılık Muffin (6 adet)



Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) Teremyağ
- 2 su bardağı (6-7 dilim) küp küp doğranmış ekmek
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı acı biber sosu (tercihe göre)
- 4 adet yumurta
- 2 adet büyük sosis
- 50 gr. (1 çay bardağı) beyaz peynir
- 120 gr. (1 su bardağı) taze kaşar peyniri
- 30 gr. (1 çay bardağı) doğranmış kurutulmuş domates

Kalıplarımızı yağlamak için :

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) Teremyağ

Malzemeler:

Teremyağ'ımızı tavamıza alıp içinde soğan ve sarımsaklarımızı ekleyerek kavuruyoruz. Küçük doğradığımız sosislerimizi ve kurutulmuş domateslerimizi ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Ardından içerisine küp şeklinde doğradığımız ekmeklerimizi ekleyip 2-3 dk. kadar daha kavurduktan sonra tavamızı ocaktan alıyoruz. Yumurtalarımızı ayrı bir kaptan çırpıyoruz. İçine kaşar ve beyaz peynirimizi, tavadaki malzememizi, istersek acı sosumuzu da ekleyip karıştırıyoruz.

Muffin kalıplarımızı Teremyağ ile yağlayarak malzememizi eŒit Œekilde pay ediyoruz. Önceden ısıtılmıŒ 165 derece fırında muffinleri üzerleri kızarana kadar piŒirip sıcak olarak üzerinde domates ve biberle servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Muffin kalıplarımızı mutlak suretle yağlamamız ve muffinler piŒtikten sonra içlerinden çıkarmadan 10 dk. beklememiz bize servis kolaylığı sağlar. Dilersek içine sucuk, zeytin gibi malzemeler ekleyerek muffinlerimizin lezzetini artırabiliriz.