

## İSTİRIDYE MANTARI MUFFIN



Kategori: Mezeler

oluřturuldu: on 2019-08-21  
Onay veren: SupercookChef  
Tavsiye eden: rapha513  
Toplam hazırlık zamanı:  
34:45 Dakika

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380

## MALZEMELER PORSIYONLAR 12 İÇİN

<b>40 gram</b>	Şalot
<b>1</b>	Sarımsak diş
<b>3</b>	yumurtalar
<b>160 gram</b>	un
<b>1 poşet</b>	kabartma tozu
<b>100 gram</b>	Yarı yağsız süt
<b>70 gram</b>	ayçiçek yağı
<b>30 gram</b>	Domates püresi
<b>2 tutam</b>	tuz
<b>2 tutam</b>	Karabiber
<b>70 gram</b>	Rendelenmiş mozzarella peyniri
<b>30 gram</b>	parmesan peyniri
<b>200 gram</b>	Füme alabalık
<b>30</b>	Taze şnittlingue dalları

## ADIM ADIM HAZIRLAMA

Tüm tarifi görebilmek için lütfen [giriş yapın](#).