

## स्टफड ब्रेड मफीन्स

**साहित्य:** अडीच कप मैदा, दोन टीस्पून यीस्ट पावडर, अर्धा कप ताक, तीन टेस्पून तेल, अर्धा कप पाणी, एक टीस्पून मीठ, एक टे.स्पून साखर, तीन कप चिरलेला पालक, एक कप ताजे मक्याचे दाणे, दोन कप किसलेलं पनीर, अर्धा कप बारीक चिरलेला कांदा, दोन-तीन लसूण पाकळ्या, एक टे.स्पून तांदुळाचं पीठ, दोन हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून, अर्धा कप चिरलेली कोथिंबीर, दोन टीस्पून लिंबाचा रस, चवीनुसार मीठ, दोन टे.स्पून बटर किंवा तेल. एक टे.स्पून पॅप्रिका

### कृती :

पाणी कोमट करून त्यात यीस्ट आणि साखर मिसळून दहा मिनिटं झाकून ठेवावं. मैदा, मीठ, ताक, तेल आणि यीस्टचं फुगलेलं पाणी घालून पीठ भिजवावं. दोन-तीन मिनिटं मळून झाकून ठेवावं. बटर गरम करून त्यात बारीक चिरलेली लसूण परतावी. मिरच्या घालाव्या. कांदा घालून परतावा. मक्याचे दाणे आणि पालक घालून परतावा. पालक मऊ झाला की पीठ घालून एक वाफ द्यावी. पनीर किसून घालावं. मीठ मिरपूड घालून कालवावं. कोथिंबीर घालावी आणि लिंबाचा रस मिसळावा. तासाभराने पीठ फुगल्यावर त्याचे लहान लहान गोळे करावे. प्रत्येक गोळ्याची वाटी करून त्यात सारण भरून बंद करावं. हे गोळे तेलाचा हात लावलेल्या मफीन पॅनमध्ये लावावे. पॅप्रिकामध्ये थोडंसं मीठ घालून ते प्रत्येक मफीनवर भुरभुरावं आणि पॅन झाकून परत तासभर ठेवावं. त्यानंतर ४०० फॅ. वर तापलेल्या ओव्हनमध्ये १० ते पंधरा मिनिटं लालसर रंग येईपर्यंत मफीन्स भाजावे. भाजून झाले की बटर लावावं.

- वसुंधरा पर्वते