



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ROKFORLU POĞAÇA

1 ½ fincan (375 ml) un
10 ml kabartma tozu
3 ml tuz
1 tutam arnavut/kırmızıbiber
250 ml rendelenmiş cheddar peyniri
125 ml doğranmış fındık
80 ml ezilmiş rokfor
6 adet ince doğranmış acı biber
100 ml süt
100 ml ayçiçek yağı
1 büyük yumurta
Üstü için ekstra doğranmış ceviz

Unu eleyip kabartma tozu, tuz ve arnavut/kırmızıbiberi ekleyin.
Cheddar peynirini, rokforu, fındığı ve biberleri ekleyin. Karıştırın.
Süt, yağ ve yumurtaları küçük bir kaptan çırpın.
Küçük bir kâsede süt, yağ ve yumurtayı karıştırın. Kuru karışıma ekleyin ve bir bütün haline gelene kadar çırpın.
Karışım gene de pütürlü olmalıdır. Karışım genede pütürlü olmalıdır.
Muffin kalıplarına, karışımı paylaştırın. Cevizleri serpiştirin.
Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin. Sıcak tereyağıyla servis edin.

Not: Rokfor sevmiyorsanız beyaz peynir ya da ricotta/lor peyniri deneyin.

