



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARGILI ARMUT SANDVIÇ

- 1 adet armut
- 1 adet milföy hamuru
- 150 gram körpe ıspanak
- ½ su bardağı ceviz
- 50 gram roquefort peyniri
- 2 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
- 1 yemek balsamik sirke
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tutam tuz

Armutu bütün olarak soyup alt tarafından ufak bir kesik ile içini çıkartın.

Altını tabakta düz durabilmesi için kesin.

Fırınınızı 200 dereceye getirin.

Milföy hamurunu 2-3 cm uzunluğunda şeritler kesip armudun etrafına dolayın.

Fırın tepsisine yerleştirin ve 15 dakika kadar pişirin.

Armut çok çabuk kararıyorsa üzerini alüminyum folyo ile örtün.

Fırından çıkartıp ılınmaya alın.

Servis tabağına ıspanak yapraklarını, ufalanmış roquefort peyniri ve cevizi ilave edin.

Ballı vinaigrette sosu için tüm malzemeleri yumuşak yağ ile karıştırın.

Armutu ortaya alıp sosu dökün.

