



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU ROKFORLU KANEPE

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1.5 su bardağı doğranmış armut
- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı ceviz
- 1 su bardağı rokfor peyniri
- 6 adet adaçayı yaprağı
- 6 dilim koyu renkli çavdar ekmeği

Teflon tavaya tereyağını koyun. Armutları ilave edin ve ara ara karıştırarak 5 dakika pişirin. Toz şekeri ekleyip karıştırmaya devam edin. Daha sonra cevizi ilave edin. Armutlar yumuşayınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Sırayla armutlara rokfor peynirini ve ada çayı yapraklarını ekleyin. Ekmekleri küçük kareler şeklinde ya da kurabiye kalıbıyla yuvarlak şekilde kesin. Hazırladığınız karışımı ekmeklerin üzerine paylaştırıp, servis edin.

