



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TOST

Malzeme:

1 adet baget ekmek
250 gram rokfor peyniri
250 gram labne peyniri
2 adet armut
2 orba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 orba kaşığı Bizim Margarin
200 gram krema
200 gram süt
roka

Baget ekmeği ince ince dilimleyin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında ekmek dilimleri ktır olana kadar çift taraflı kızartın. Margarin ve unu yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp kısık ateşte kavurun. Unu iyice kavurduktan sonra önce krema daha sonra süt ile karıştırın. Rokfor peynirini çatalla ezip labne peyniri ile karıştırın. Peynir karışımını tavadaki karışımaya ekleyip hepsi iyice özleşene kadar karıştırın. Armutları kabukları ile ince dilimleyip limonlu suda bekletin. Kızarmış ekmek dilimlerinin üzerine peynirli karışımından koyun. Armut dilimi, roka ve yenilebilir çiçekleri ekmek dilimlerinin üzerine alıp servis yapın.