



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ROKFOR PEYNİRİ

6 ince dilim francala
125 gram rokfor peyniri
1 silme çorba kaşığı tereyağı (peynirin içine)
2 silme çorba kaşığı tereyağı (ekmeğe sürmek için)
2 kahve kaşığı kırmızı biber (arzuya bağlı)

1) Kabukları çıkarılmış ve gayet ince kesilmiş 6 francala diliminin üstüne müsavi bir surette 2 çorba kaşığı tereyağı sürdükten sonra bu yağlı ekmekleri bir tarafa bırakmalıdır.
2) Sonra bir tabağa, etrafının yaldızı çıkarılmış 125 gram rokfor peyniri ile 1 silme çorba kaşığı tereyağı koyarak, her ikisini de ezercesine karıştırmak suretile bunları birbirleriyle halletmeli sonra, bu rokfor peyniri ezmesini üstlerini tereyağlamış olduğumuz ekmeklerin üzerlerine müsavi bir surette sürdükten sonra bunları orta hararettteki fırına sürerek ancak beş dakika fırınlamah ve derhal servis yapmalıdır. (Ekmeklerin üstlerindeki peynire bir miktar kırmızı biber serpmek de mümkündür.)