



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ROKFOR PEYNİRLİ EKMEKLER

6 dilim ekmek
125 gr. rokfor peyniri
1 silme çorba kaşığı tereyağ
Ekmeğe sürmek için ayrıca bir miktar tereyağı

Kenarları kesilmiş ekmek dilimlerinin üzerine tereyağı sürün ve bir tarafa bırakın.
Öte yanda bir tabağa rokfor peyniri ile 1 kaşık tereyağını koyup ezercesine karıştırın.
Ezilerek birbirine karışan peynir ve yağ eşit şekilde ekmeklere sürün ve önceden ısıtılmış fırına sürüp beş dakika sonra sıcak sıcak servis yapın.

