



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK CEVİZ VE PEYNİRLİ EKMEKLER

Dilimlenmiş bir somun ekmeğ
Boyuna incecik dilimlenmiş 4 kabak
25 gram ceviz
30 gram Rokfor peyniri
1 kaşık tereyağı
Bir demet taze roka

Ekmeği fırında hafifçe kızartın.
Kabaklara tereyağı sürün ve tuzlayın. Altın rengi alıncaya kadar ızgarada pişirin.
Ekmeğ dilimlerinin üzerine kabak dilimlerini yerleştirin. Üzerine bir ekmeğ dilimi daha koyun.
Üstteki dilimin üzerine bir miktar Rokfor peyniri, ceviz ve bir yaprak roka ekleyin.