



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUŞKONMAZLI RULOLAR

6-8 kişilik

150 gram blue cheese (Rokfor peynirine benzeyen bir çeşit İngiliz peyniri)

1 kutu labne peyniri

1 kavanoz kuşkonmaz konservesi

1 paket tost ekmeği

100 gram rendelenmiş parmesan peyniri

1 kahve fincanı eritilmiş tereyağı

Blue cheese ve labne peynirini krema haline gelinceye dek karıştırın. Tost ekmeklerinin kenarlarını kesin. Her bir dilimi iki yağlı kağıt arasında merdane ile inceltin. Peynir karışımından sürün. 1 adet kuşkonmazı dilimin tam ortasına koyun (fazla kısmını bıçakla kesin). Rulo şeklinde sarın. Bıçakla üç parça halinde kesin. Fırın tepsisine dizin. Üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Parmesan peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında ekmeklerin üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak servis yapın.