



LORLU AJVARLI KANEPE

100 gr karadeniz Lor Peyniri
1 yemek kaşığı margarin
50 gr ajvar
isteğe göre Dereotu
isteğe göre Maydonoz
isteğe göre Susam
10 dilim tost ekmeği
50 gr zeytin ezmesi

Öncelikle burgene ekmek dilimlerine margarin sürün ve 20 dk fırında kızartın daha sonra lor peynirini maydonozla karıştırıp bir kaseye bastırın. Servis tabağına ters çevirin peynir kasemizin etrafına, ince ince dilimlediğim burgene ekmeklere zeytin ezmesi ve ajvar sürün. Süslemek için susam dökünüz.

