



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKFOR PEYNİRLİ KANEPELER

1/2 paket milföy hamuru
100 gr. çekirdeksiz üzüm
2 sap kereviz
150 gr. rokfor peyniri
1/2 adet radicchio
2 yemek kaşığı ceviz (kıyılmış)
Karabiber

Milföy hamurunu çözölmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları ikiye kesip 8 cm. çapında bir su bardağı yardımıyla daireler çıkartın. Daireleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirip önceden 225 °C'de ısıtılmış fırında 8-9 dakika pişirin. Üzümleri ikiye kesin. Kerevizi temizleyip dilim dilim kesin. Peyniri ufalayın. Hazırladığınız malzemeleri hamurlara paylaşırıp karabiber ile tatlandırın. 8-10 dakika daha pişirin. Radicchio'yu çok minik parçalara kesin; cevizlerle birlikte ikramların üzerine serpiştirip servis yapın.