



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROKFOR SALATASI

Salatası:

60 gr rokfor peyniri (küçük parçalara bölünmüş)

60 gr kaşar peyniri (küçük parçalara bölünmüş)

1 kırmızı sivribiber (çekirdekleri ve beyaz kısımları temizlenip, ince kıyılmış)

3 taze soğan (ince kıyılmış)

Sosu:

1 çay kaşığı hardal

6 çorba kaşığı zeytinyağı

2 çorba kaşığı sirke

1 çay kaşığı pul kırmızıbiber

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Orta boy bir kasede rokfor, kaşar peyniri, ince kıyılmış kırmızı sivribiber ve taze soğanı karıştırıp, kabı bir kenara bırakınız. Küçük bir kasede hardal, sirke, pul kırmızıbiber, tuz ve karabiberi çırpacak karıştırınız. Karışımı bir yumurta teliyle çırpmaya devam ederek, zeytinyağı yediriniz. Sosu peynirli karışımın üstüne döküp, salatayı servis ediniz.

Not: Pahalı ama değişik ve lezzetli bir ordövr olan rokfor salatasını, değişik salamlarla yada tek başına servis edebilirsiniz.