



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKFORLU TOP

Selin Kutucular

2 Adet Rokfor Peyniri (üçgen paketlenmişler boyutunda)

1 Paket Krema

1 Paket Klasik Etimék

150 Gr. Ceviz

1 Adet Bayat Beyaz Ekmek İçi

Beyaz ekmeği robotta un haline getirelim. Elekten geçirerek bir tepsinin içine boşaltıp kenara alalım.

Öte yandan etimekleri de robotta çekelim. Etimeklere, kremayı ve rokfor peynirini ilave edelim, robotta

kariştırmayı sürdürölim. Malzemeyi bir kaba boşaltalım. Küçük parçalara ayırdığımız cevizleri de bu malzemeye katalım. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak top şekli verelim.

Bu küçük topları da tepsideki beyaz ekmek içine bulayalım. Biraz buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edelim.