SİRKELİ ROKFOR

250 gr rokfor peyniri (ufalanmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
1 çay kaşığı hindistancevizi
1/4 su bardağı elma sirkesi

Küçük bir kasede, rokfor peynirini çatalla eziniz. Tereyağı katıp, iyice karıştırınız. Sirke ve hindistancevizini de çırpmaya devam ederek katıp, karışımı küçük bir servis kasesine ya da tek kişilik tabaklara boşaltınız. Sirkeli rokforunuzu, hemen ya da bir süre soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Özellikle tost Melba'nın üstünde servis edebileceğiniz sirkeli rokfor, ordövr olarak servis edilebilir. Hazırlandıktan sonra, hava geçirmez bir kavanoza konarak buzdolabında 2 hafta saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:64025 • adı:Sirkeli Rokfor • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.05.2024 - 11:33