



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE LOR VE ROKFOR PEYNİRLİ TERİN (FRANSA)

Gamze İnceci

500 gr. taze lor peyniri
150 gr. rokfor peyniri
1 demet fesleğen
100 gr. çam fıstığı
5 çorba kaşığı süt
Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Çam fıstıklarını yağsız bir tavada kavurun

Fesleğen yapraklarının 1/3'ünü dekor için ayırıp gerisini doğrayın

Taze loru, rokforu ve sütü iyice pürüzsüzleşene kadar yoğurun. Fıstıkları, doğranmış fesleğeni ve damak tadınıza göre karabiberi ilave edin.

Kalibinizin tamamını folyo ile kaplayın ve zeminine fesleğen yapraklarını serpiştirin. Peynir karışımını yaprakların üzerine dökün ve bastırarak yerleştirin.

Üzerini folyo ile kaplayıp bir ağırlık koyun ve dolapta 10-12 saat bekletin.

Servis yaparken biberli zeytinyağı, tere ve roka gibi ot çeşitleriyle sunun.