

Firinda Rokfor Peyniri

Malzemeler

6 ince dilim francala

125 gram rokfor peyniri

1 silme corba kasigi tereyagi (peynirin icine)

2 silme corba kasigi tereyagi (ekmege surmek icin)

2 kahve kasigi kirmizi biber (istege gore)

Yapilisi

Kabuklari cikarilmis ve incecik kesilmis 6 francala diliminin ustune musavi bir surette 2 corba kasigi tereyagi surduktan sonra bu yagli ekmekleri bir tarafa birakalim

Sonra bir tabaga, etrafinin yaldizi cikarilmis 125 gram rokfor peyniri ile 1 silme corba kasigi tereyag koyarak, her ikisini de ezercesine karistirmak suretiyle bunlari birbirleri ile halletmeli sonra, bu rokfor peyniri ezmesini ustlerini tere yaglamis oldugumuz ekmeklerin uzerlerine musavi bir surette surduktan sonra bunlari orta hararetteki firina surerek ancak bes dakika firinlama ve hemen servis yapalim (Ekmeklerin ustlerindeki peynire bir miktar kirmizi biber serpmek de mumkundur)
ellerimize saglik