

Rokforlu Kis

Malzemeler

1 adet yumurtanın sarisi

150 gram margarin

2 yemek kasigi sut

1 tutam tuz

2,5 bardak su

Harc Icin

4 yemek kasigi krema

2 yemek kasigi rendelenmis beyaz peynir

2 yemek kasigi rendelenmis kasar peynir

2 yemek kasigi rendelenmis rokfor peyniri

1 fincan sut

1 adet yumurta

Yapilisi

Kremayi, beyaz peyniri, kasar peyniri ve rokfor peynirini karistiralim.

Sutu ilave edelim.

Cirpilmis yumurtayi karistiralim.

Kenarda beklesin.

Bir kaba yumurtanın sarisini koyelim.

Margarini, sutu ve tuzu icine atelim.

Unu ekleyip, iyice yoguralim.

1 saat dolapta bekletelim.

Kenarlarından 4 cm. kadar yukselterek, yaglanmis tart kalibina yayelim.

Harci hamurun uzerine dokelim.

175 derecedeki firinda, uzeri pembelesene kadar pisirelim.

ellerimize saglik