# Sürn

Sürn

4 tranches de pain
4 cuillères à soupe de fromage caillé
1 cuillère à soupe de pâte de piment fort
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de thym
1 cuillère à soupe de basilic frais haché

# Mettez le fromage caillé dans un bol de mélange, rajoutez de l'huile d'olive, puis mélangez en écrasant.
# Rajoutez de la pâte de piment puis continuez à mélanger.
# Rajoutez les ingrédients qui reste, du thym et du basilic puis mélangez.
# Laissez reposer le mélange pendant au moins 1 heure.
# A la fin du temps, mettez le mélange sur des tranches de pain puis servez.
# Si vous conservez le sürn dans un bol fermé au réfrigérateur, vous pouvez consommer plusieurs jours plus tard.

N-B: Le sürn est un type de fromage préparé avec les ingrédients au-dessus de la région d'Antakya.