Surn

Sürn

4 fetti di pane
4 cucchiai di formagio
1 cucchiaio salsa di pepe piccante
5 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaio di timo
1 cucchiaio di basilico fresco e macinato

Nella ciotola da miscelare si mettono formaggio ed olio d'oliva e si miscelano bene finchè arriva alla coarenza di stucco.
Dopo aversi aggiunto la salsa di pepe si miscela ancora per un pò.
L'ultimamanete si aggiungono i materiali rimasti e si continua a miscelare.
La miscelata di surn si mette a riposare minimo 1 ora .
Poi si mette in un vaso. Se si conserva nello frigorifero si può consumarsi anche dopo dei giorni.

Nota: Surn è un formaggio che si da la figura rotonda della zona di Antakya (provincia turca) . Si prepara con quelli materiali sopra indicati.