



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Rebanadas de pan con queso derretido

Peynir - Ekmek



8 rebanadas de pan  
1 vaso de queso rallado kashar  
1 feta de queso rallado  
1 huevo  
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada  
Mantequilla

- # Rebana el pan en rebanadas, cada uno tiene 1/2 pulgada de espesor.
- # Ponga kashar queso rallado y queso feta en un bol, añadir el huevo y pimienta roja triturada en él y mezclar bien.
- # Difundir algunos mantequilla en todo el rebanadas de pan, y después difundir la mezcla de todo, como una capa espesa.
- # Ponga el pan en rebanadas de la bandeja de horno que no está engrasado. Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C y hornee hasta que sus superficies se vuelven rojas.
- # Cortar cada rebanada en 2 piezas después de dejarlas fuera del horno y servir con rodajas de tomate.

Nota: Es demasiado fácil y rápida de preparar esta receta. Puede añadir el perejil finamente rebanadas en la mezcla de queso rallado.