



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

Surn

Sürn



- 4 rebanadas de pan
- 4 cucharadas de queso cottage seco
- 1 cucharada de pasta de pimiento picante
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cucharada de albahaca, finamente rebanados

Ponga el queso cottage seco en el bol, y añadir el aceite de oliva en él, mezcla de maceración que a su vez la mezcla para pegar.

Mix por un tiempo después de añadir la pasta de pimiento.

Añadir el resto de los ingredientes finamente rebanados-albahaca, tomillo-en él y mezclar bien.

Cubra la mezcla con una trama y de descanso que durante 1 hora como mínimo.

Al final del tiempo de descanso, difundirlo en todo el rebanadas de pan y servir.

Puede rellenar el resto de mezcla de surn en los frascos y guardarlo en el refrigerador por unos pocos días.

Nota: Surn es un queso especial de Antakya región. Se ha preparado con los ingredientes que se dan y, a continuación, laminados.