



Muffin De Pain Aux Fromage

Kaşarlı Ekmek Böreği



20 tranches de pain rassis pour les toasts
10 tranches de fromage cheddar
1 litre de lait
3 œufs
2 cuillères à soupe de beurre
Pour la surface :
1 tasse de parmesan râpé

- # Prenez les côtés des pains avec un couteau. Placez la moitié des tranches dans un plat de cuisson huilé.
- # Faites fondre le beurre puis mettez sur les pains.
- # Placez des morceaux de fromage dessus. Puis laissez les tranches qui reste au dessus.
- # Mettez du beurre sur les tranches de dessus.
- # Mélangez dans un bol, des oeufs et du lait. Versez sur les muffins.
- # Placez le plat au réfrigérateur puis laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, saupoudrez de la râpe de fromage, puis laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Dans cette recette, vous pouvez utiliser du pain normale. L'importance, c'est qu'il soit rassis.