



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Sarayverdi

Sarayverdi



16 tranches de pain de toast
1 cuillère à soupe de beurre
Pour l'intérieur;
8 tranches de fromage frais
32 tranches de sucuk
Pour la surface;
½ bloc de fromage blanc
1 oeuf
1 tasse de café de lait

- # Placez la feuille de cuisson dans le plat.
- # Mettez du beurre sur une face du pain. Placez dans le plat de façon à régler la partie au beurre à l'extérieur.
- # Rajoutez du fromage et 4 tranches de sucuk.
- # Posez la deuxième tranches en réglant la partie huilé à l'intérieur.
- # Mélangez dans un bol, du fromage blanc, du lait et un oeuf. Mélangez l'ensemble.
- # Partagez le mélange sur les tranches de pain.
- # Faites cuire le plat au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Sarayverdi se prépare spécialement au sahur pendant la période de Ramadan.