



Pâté Somun

Somun Böreği



1 morceau de pain rassis
2 œufs
2,5 tasses de lait
2 tasses de fromage râpé
½ tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel

- # Faites des tranches du pain rassis. Puis coupez comme des morceaux de sucre.
- # Huilez un plat capable de résister à haute température avec des côtés. Placez les pains serrement.
- # Mettez dans un bol creux, les œufs, fouettez puis rajoutez du lait et de l'huile. Rajoutez du sel et mélangez.
- # Versez le mélange dans le plat, étalez sur les pains.
- # Enfin, rajoutez du fromage parmesan râpé.
- # Mettez au réfrigérateur et laissez attendre au moins une nuit.
- # Le lendemain, placez au four préchauffé à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Coupez à la taille d'une boîte d'allumette. Servez tiède.

N-B: Vous pouvez remplacer le fromage parmesan par un autre fromage huilé.