



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Biscotto di Pane con Formaggio

Kaşarlı Ekmek Böreği



20 pezzi pani di toast raffermo
10 fetti di formaggi
1 lt di latte
3 uove
2 cucchiari di burro
Per la sopra;
1 bicchiere di formaggio grattugiato

- # I fianchi di pane dei toast si tagliano con il coltello puoi mi metta dei pani si fila nel vassoio del forno oliata.
- # Il burro si scioglie e si mette sopra il burro si scioglie e si mette sopra dei pani.
- # Sopra dei pani si inseriscono i pezzi di formaggio poi alla sopra i copertono glli altri pezzi di pane.
- # Sopra dei pani si mette il burro di nuovo.
- # In una ciotola profonda si miscelano uova e latte poi si mette sopra dei biscotti.
- # Il vassoio inserisce nello frigo e si interno per una notte.
- # Il giorno dopo sopra dei biscotti di pizzica il formaggio grattugiato e dopo si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finchè arrossiscono bene.
- # Servirsi in caldo.

Nota: In questa ricetta si può usare anche pane normale importante di essere raffermo.