Sarayverdi

Sarayverdi

16 fetti pane di toast
1 cucchiaio di burro
Per interno;
8 fetti di formaggi
32 fwtti di salsicce
Per la sopra;
Mezzo stampo di formaggio
1 uova
1 tazzina di caffè latte

Primamente sopra di vassaio si mette foglio di cucinare. Sooradeei pane si mette dal burro poi parte burro arriva sopra. Dopo aver fatto tutti i pezzi di pane cosi si filano nel vassaio.
Ale sore si mettono dal formaggio e 4 fetti di salsicce.
Gli altri fetti si coprono soora di primi fetti. Parte di burro arriva sotto.
In una citola si mettono uova formaggio e latte si miscelano e pesta bene.
A miscelata preparata si condivide sopra i fetti di pane e si liscia bene.
Il vassio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi finche diventano viole.

Nota: Sarayverdi si prepara in genere nel.mese di ramadan per il sahur.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 1992 | Nome della ricetta: Sarayverdi | Storia: 19.04.2024 - 03:09