



Pesce con Formaggio

Peynirli Balık



2 cucchiai d'aceti
2 cucchiaini di sale
8 cipolle fresche
1 bicchiere di brodo
200 gr. formaggio fuso
1 bicchiere olio fritte
Mezzo limone

- # Dopo aversi pulito le pesci sopra si mette aceto, e si fanno aspettarsi per mezz'ora.
- # I pesci si arrossiscono nell'olio.
- # Si mette brodo in un aciotola a profondo, si aggiunge formaggio dopo averci sciolto formaggio si aggiungono le pesci arrossiti.
- # Durante cucinamente il pesce sul fuoco basso si aggiungono delle parte verde macinate finemente verde della cipolla.
- # Per aumentarsi il gusto si aggiungono limone e sale.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Se volendo per darsi il gusto si può aggiungersi 1 cucchiao di burro sciolto nello brodo.