



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

Pesce con Formaggio

Peynirli Balık



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

Dopo averli puliti 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 averli sciolto formaggio si aggiungono le pesci arrossiti.

Durante cucinamento 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 cucchiaino di burro sciolto nello brodo.