



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

Mortan

Mortan



10 fette pane di toast (brindisi)
10 fette salame d'ungrese
1 pepe di carne
2 pepe verdi dolci
2 fette formaggio (sbiancamento)
1 cucchiaio di burro
5 olive verdi

- # La pane si fette e i fianchi si tagliano per le grandezze delle fette di salame
- # Sopra si diffuisce il burro sciolto.
- # Sopra si mettono la fetta del salame , la fette del formaggio sbiancato , le pepe verde e rossa tagliate , e lultimo si mette mezza d'un oliva sopra.
- # Dopo aver messo tutti gli ingredienti si mette uno stuzzicadente dalla sopra in mezzo del pane
- # Si fa a servire in un vassoio o in una piastra.

Nota: Durante la preparazione professionalmente della scortata il burro si diffuisce dopo aver sciolto.