



Formaggio - Pane

Peynir - Ekmek



8 fetti di pani
1 bicchiere grattugiato di formaggio
1 bicchiere grattugiato formaggio a bianco
1 uova
1 cucchiaino di peperoncino rosso
Burro

- # I pani si fettano dimensione di 1 cm.
- # I formaggi grattugiatati si mettono in una tazza. Sopra si aggiungono uova e peperoncino rosso si miscelano bene.
- # Sopra dei pani fettati si mette il burro poi si mette dalla miscelata un pò di più con formaggi.
- # I pani formaggiati si mettono nel vassoio di forno. E si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi.
- # Si cucinano finchè la sopra dei pani si arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si taglano dal mezzo. Si servirsi caldo con pomodori fettati.

Nota: Pane formaggiato è un trattato che prepara veloce. Se volendo si può aggiungersi prezzemoli tagliati finemente nella miscelata di formaggio.