



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

---

## 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 grattugiati 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 tagliano 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.