



Surn

Sürn



4 fetti di pane
4 cucchiai di formaggio
1 cucchiaio salsa di pepe piccante
5 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaio di timo
1 cucchiaio di basilico fresco e macinato

- # Nella ciotola da miscelare si mettono formaggio ed olio d'oliva e si miscelano bene finchè arriva alla coerenza di stucco.
- # Dopo aversi aggiunto la salsa di pepe si miscela ancora per un pò.
- # L'ultimamanete si aggiungono i materiali rimasti e si continua a miscelare.
- # La miscelata di surn si mette a riposare minimo 1 ora .
- # Poi si mette in un vaso. Se si conserva nello frigorifero si può consumarsi anche dopo dei giorni.

Nota: Surn è un formaggio che si da la figura rotonda della zona di Antakya (provincia turca) . Si prepara con quelli materiali sopra indicati.