



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

---

## Surn

Sürn



4 fetti di pane  
4 cucchiaini di formaggio  
1 cucchiaino salsa di pepe piccante  
5 cucchiaini olio d'oliva  
1 cucchiaino di timo  
1 cucchiaino 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 averci aggiunto la salsa di pepe si miscela ancora per un pò.
- # L'ultimamente 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 nel frigorifero si può consumarsi anche dopo dei giorni.

**Nota:** Surn è un formaggio che si fa nella zona di Antakya (provincia turca) . Si prepara con quelli materiali sopra indicati.