



## Pesce di Pane con Latte

Sütlü Ekmek Baliği



Mezzo bicchierino di latte

1 uova

Formaggio grandezza dimensione una scatolina di fiammiferi

1 cucchiaino di burro

1 cucchiaino di sale

Mezzo cucchiaino di pepenero

5 - 6 fetti di pane

Per friggere;

1 bicchiere d'olio vegetale

# Pane si fetta in fine.

# In una ciotola si mettono insieme latte, formaggio grattugiato, farina, uova, pepenero, sale e 1 cucchiaino di olio vegetale , si mescolano bene.

# In questo momento in una padella si mette olio vegetale e si riscalda sul fuoco medio .

# Poi i fetti di pane si fanno passare dentro dalla miscelata e poi si arrossiscono nell'olio e poi si mette sulla carta.

# Si prende sul piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: Questa è una ricetta ideale per la colazione.