



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

Pesce di Pane con Latte

Sütlü Ekmek Balığı



Mezzo bicchierino di latte
1 uova
Formaggio grandezza dimensione una scatola di fiammifera
1 cucchiaio 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 cucchiaio 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.