

Haruf bil-Mozzarella, habaq u perzut

Ghandek bżonn: (4 persuni)

12 kustilji tal-haruf
Nofs kikkra dqiq
250g mozzarella
250g perzut
Lumija mdaqgsa
Ftit habaq frisk
Ftit tursin frisk
Mgharfa żejt taż-żebbuġa



Metodu:

Idlek il-haruf mil-meraq tal-lumi u għaddi mid-dqiq
Sahħan iż-żejt f'taġen u ibda ixwi l-haruf fuq kull naħa sakemm jiehu kulur dehbi
Qatta l-mozzarella fis-*slices* irqaq
Pogġi l-haruf f'dixx u żied il-perzut, il-habaq u l-mozzarella fil-wiċċ
Kompli sajjar fil-forn, temperatura moderata għal madwar nofs siegħa
Żejjen bi ftit weraq tat-tursin u habaq

Noti:

Bħala kontorn ma' din ir-ricetta tista sservi ftit patata l-forn bil-busbies u xi hxejjex mfawwrin bħal zunnarija jew qarabagħli.