Mihlama De Blette

Pazı Mıhlaması

1 bouquet de Blette
2 oignons secs
2 gousses d'ail
3 œufs
½ tasse de thé de d'huile
1 cuillère à thé de poivron noir
1 cuillère à thé de menthe sec
1 cuillère à thé de sel

Hachez les oignons finement. Mettez de l'huile dans une poêle. Rajoutez des oignons puis faites cuire.
Rajoutez les tiges de blettes coupés avec des ails. Tournez quelques minutes.
Rajoutez les feuilles de blettes, du poivron noir et du sel. Faites cuire jusqu'à que les feuilles se détendent.
Faites 3 creux sur la surface de la poêle. Rajoutez des œufs sur ces creux.
Faites cuire jusqu'à la forme que vous souhaitez.

N-B; Cette recette appartient à Trabzon