Uova con Pollo

Tavuklu Yumurta

4 uova un tetto di pollo
Una cipolla
4 ore un bicchierino d'olio vegetale
Un cucchiaino di sale
Per la sopra;
Un cucchiaino di peperoncino a rosso

Sopra carne di pollo si mette l'acqua e si pulisce finché diventa morbido poi la cipolla si taglia infine e si arrossisce nell'olio.
Alla sopra si aggiungono pomodori tagliati e sale si cucinano finché i pomodori cambiano le figure.
Poi si aggiunge la carne di pollo arrossire se poco liquido si può aggiungere l'acqua.
Sopra di miscelata si fa quattro buchi poi dentro di questi buchi si rompono le uova.
Alla sopra si pizzica pepe nero poi si coperta il coperchio si cucina come volendo.

Nota: Per arricchire il gusto di questa ricetta possono aggiungere che pepe italiane e salsa di pepe.