



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Huevo con cebolla

Soğanlı Yumurta



4 huevos
4 cebollas
1 cucharada de harina
1 vasu de agua caliente
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de pimienta roja triturados

- # Corte la cebolla en la mitad círculos.
- # Sofría aquellos con 2 cucharadas de aceite vegetal, hasta que a su vez transparente.
- # Llovizna 1 cucharada de harina, remover.
- # Después de cocinar con harina durante 5 minutos, añadir 1 taza de agua caliente, cocinar hasta que la cebolla ablande.
- # Luego añadir sal, pimienta negro, pimienta rojo y revuelva.
- # Haga algunos espacios entre las cebollas y luego romper los huevos en esos espacios.
- # Espolvoree algunas aplastado en el pimienta rojo para adornar los huevos.
- # Sacar de la estufa cuando los huevos llegar a la coherencia derecho. Sirva caliente.

Nota: Usted puede también agregar el tomate. Usted debe agregar los tomates justo antes de romper el huevo.