



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

---

## Soujouk con huevos

Sucuklu Yumurta



Soujouk (piel eliminado)  
4 huevos  
1 cucharada de mantequilla  
Salt  
Aplastado pimiento rojo

- # Corte la soujouk como círculos o medias círculos.
- # Poner la mantequilla en la sartén y derrita y, a continuación, colocar el soujouk rodajas sobre ella.
- # Después de la cocción de los dos tamaños de las lonchas soujouk (El rodajas no deben seco, debe prestar atención.), Romper los huevos de él.
- # Añadir un poco de sal y pimienta roja sobre ella.
- # Y tomar de la cocina cuando los huevos llegar a la coherencia derecho.
- # Sirva caliente

**Nota:** Este es el más general el estilo de esta receta. Puede utilizar tomate y pimiento para colourizing.