



Pâte Aux Œufs

Yumurtalı Makarna



4 œufs
5 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
1 paquet de pâtes

- # Faites bouillir les pâtes dans de l'eau peu salée. Passez dans l'eau froide, filtrez, prenez dans une casserole puis laissez refroidir.
- # Mélangez des œufs, du sel et de l'huile. Versez sur les pâtes bouillies et refroidies.
- # Mélangez, puis placez à moyenne température.
- # Mélangez de temps en temps pour que les œufs ne collent pas dans la casserole.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de fromage dans le mélange d'œuf pour augmenter le goût.