



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Omelette au Sucuk

Sucuklu Yumurta



½ bobine de sucuk
4 œufs
1 cuillère à soupe d'huile
Du Sel et du poivre rouge

- # Coupez le sucuk selon votre volonté, soit en rond, soit en demi-ronde.
- # Prenez de l'huile dans une poêle et laissez fondre. Puis rajoutez les sucuk coupés.
- # Quand les sucuk commencent à cuire, rajoutez les œufs.
- # Rajoutez du sel et du flocon de piment rouge sur les œufs.
- # Retirez du four après la cuisson.
- # Servez chaud.

N-B : Ce style d'omelette est la façon classique habitué. Vous pouvez rajoutez des tomates et des piments pour colorer.