



Omelette à la Viande Hachée

Kıymalı Yumurta



500 gr. de viande hachée
1 oignon grand
2 piments vert
1 tomate mûre
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
4 cuillères à soupe d'huile végétale
4 œufs
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café flocons de piment rouge

- # Coupez les oignons et laissez griller jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Rajoutez la viande haché puis mélangez.
- # Quand la viande est cuite, rajoutez de la pâte de tomate, du piment, les tomates râpés et du sel.
- # Quand les ingrédients sont cuites, faites de petits trous.
- # Rajoutez les œufs dans les trous, puis rajoutez du flocon de piment rouge.
- # Quand l'omelette est cuite, retirez du four et servez chaud.

N-B : Fermez le couvercle lors de la cuisson pour que l'omelette ne soit pas dure.