



## 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.