



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

Omelette aux feuilles de pate à filo

Yufkalı Yumurta



- 1 paquet de pâte à filo
- 4 œufs
- 2 tasses d'huile de grillade
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de flocons de piment rouge

- # Posez la pâte à filo sur le lieu de préparation.
- # Coupez en forme de plus, et séparez en 4 morceaux.
- # Mettez dans un bol, 1/4 de la pâte.
- # Ajoutez dans la pâte, 1 œuf. Rajoutez sur l'œuf, du sel et du flocon de piment rouge.
- # Prenez les bouts de la pâte qui dépasse sans renverser l'œuf.
- # Mettez sur un filtre en retournant.
- # Posez à l'aide de ce filtre, la pâte aux œufs dans l'huile chauffant. Laissez griller en appuyant sur la pâte.
- # Mettez dans l'assiette à service.

N-B : L'omelette aux feuilles de pâte à filo est préférée dans le menu du petit déjeuner.