



## Menemen

Menemen



4 œufs  
1 oignon haché finement  
3 grandes tomates mûres  
5 piments vert  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel

- # Mettez de l'huile dans une casserole, puis rajoutez l'oignon haché et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Épluchez les tomates, puis coupez en petit morceaux carrée.
- # Enlevez les noyaux des piments, puis coupez avec 1-2 cm. en largeur.
- # Rajoutez les piments sur les oignons, laissez cuire, puis rajoutez les tomates.
- # Mettez dans un bol, les œufs, 1 cuillère à café de sel puis mélangez jusqu'à que le blanc se mélange avec le jaune.
- # Rajoutez les œufs fouetté, dans le mélange de tomate. Laissez cuire dans une température moyenne jusqu'au niveau de cuisson de votre volonté.
- # Rajoutez du flocon de piment rouge, puis servez chaud.

**N-B :** Pour éplucher les tomates plus facilement, coulez les tomates dans l'eau chaude pendant un petit moment, puis ressortez les.