



Gobit

Gobit



1 œuf
1 oignon vert
1 petits morceaux de pain rond
½ cuillère à café de flocons de piment rouge
sel

- # Laissez bouillir les œufs, puis rincez et nettoyez les oignons verts.
- # Dénudez les œufs bouillis puis hachez finement.
- # Coupez le pain rond en largeur avec un couteau. Étalez les œufs dans le pain.
- # Coupez les oignons en gros morceaux puis rajoutez sur les œufs.
- # Rajoutez du sel et du poivron noir, puis fermez le pain et appuyez dessus.
- # Ces mesures sont pour une personne, vous pouvez augmenter la quantité des ingrédients selon le nombre de personne.

N-B : Le gobit est un plat des banlieues d'Ankara.