



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

Oeuf dans l'huile

Yağda Yumurta



2 œufs
1 cuillère à soupe de beurre
Du sel
Du Flocons de piment rouge

- # Installez le poêle au four dans une température moyenne.
- # Rajoutez du beurre, étalez le beurre en orientent le poêle à gauche et à droite.
- # Quand le beurre chauffe, rajoutez du sel, puis rajoutez les œufs.
- # Fermez le couvercle, puis retirez du four quand le jaune d'œuf devient solide.
- # Rajoutez un peu de sel et du flocon de piment rouge.
- # Servez.

N-B : Le sel rajouté sur l'huile, permet aux œufs de ne pas se coller et se disperser sur la poêle.