



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

Œufs Au Poulet

Tavuklu Yumurta



4 œufs
Une poitrine de poulet
1 oignon
4 œufs
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 cuillère à café de flocon de piment rouge

- # Rajoutez de l'eau sur la poitrine de poulet puis laissez bouillir. Coupez les oignons finement puis laissez cuire.
- # Rajoutez de tomates épluchés et coupés en petit morceaux avec du sel. Laissez cuire jusqu'à qu'elle perd sa forme.
- # Laissez cuire la viande de poulet disséqué pendant quelque minutes. Si l'eau n'est pas suffisant, vous pouvez rajouter ½ tasse d'eau chaude.
- # Faites 4 creux dans le mélange. Rajoutez les œufs dans ces creux.
- # Saupoudrez du flocon de piment rouge puis fermez le couvercle. Laissez cuire selon votre volonté.

N-B; Vous pouvez enrichir le goût avec de la pâte de tomate ou du piment.