



Pâtes Aux Oeufs Et Aux Tomates

Yumurtalı Domatesli Makarna



½ paquet de pâtes en bar
1 petit oignon
3 tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'huile de tournesol
4 œufs
1 cuillère à café de sel
3 tasses d'eau

- # Mettez dans une casserole, de l'eau, du sel et de l'huile que vous possédez.
- # Quand elle commence à bouillir, rajoutez les pâtes, ajoutez au fur et à mesure qu'ils ramolissent. Quand toutes les pâtes touchent l'eau, laissez bouillir pendant 10 minutes.
- # Hachez les oignons finement puis laissez cuire dans l'huile qui reste. Rajoutez de la pâte de tomate, puis des tomates râpés 2-3 minutes plus tard. Rajoutez du sel.
- # Quand les tomates deviennent pâteuses, rajoutez les pâtes puis mélangez et retirez du feu.
- # Prenez les pâtes au tomates dans un plat de cuisson. Faites 4 creux sur la surface.
- # Rajoutez les oeufs dans ces creux puis saupoudrez du sel.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à que les oeufs gèlent.

N-B; Il est conseillé d'utiliser des tomates juteuses dans la préparation de ce plat.