



Oeufs Aux Tomates Secs

Kuru Domatesli Yumurta



4 œufs
100 grammes de tomates séchées
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail
1 tasse d'eau
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Mouillez les tomates sèches dans l'eau fraîche dès la veille. Le lendemain, retirez de l'eau puis coupez à la taille de noisettes.
- # Faites cuire les oignons coupés finement, dans l'huile d'olive. Rajoutez les tomates, du sel et des ails écrasés. Mélangez quelques minutes.
- # Rajoutez de l'eau chaude puis mélangez. Ouvrez 4 creux sur la surface avec le bout de la cuillère.
- # Rajoutez les oeufs dans les creux. Saupoudrez du flocon de piment rouge.
- # Fermez le couvercle puis laissez cuire.

N-B; Vous pouvez rajouter les oeuf en mélangeant comme une omelette.