



## Borulce Mihlamasi

Börülce Mihlamasi



½ kg de fèves fraîches  
1 oignon  
1 tomate  
5 œufs  
1 cuillère à café de sel  
¼ tasse d'huile végétale

- # Lavez les fèves, prenez les bouts. Coupez à la largeur de doigts. Hachez les oignons finement. Épluchez la peau des tomates, coupez en petit morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons puis laissez cuire.
- # Rajoutez les fèves puis mélangez. Rajoutez les tomates 5 minutes plus tard. Fermez le couvercle puis laissez cuire jusqu'à que les fèves se ramollissent.
- # Rajoutez dans un bol creux, les oeufs et du sel. Mélangez jusqu'à qu'elles perdent leur couleurs.
- # Versez les oeufs sur les fèves puis refermez le couvercle.
- # Faites cuire une face tournez l'autre face et faites cuire. Retirez du feu.
- # Servez en coupant triangulairement.

**N-B;** Vous pouvez rajouter du piment frais, du persil et des ails pour augmenter le goût.