



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

Sarartma d'Oignon Au Bâcon

Pastırmalı Soğan Sarartması



200 gr. de bacon
3 oignons
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 café tasse d'huile végétale
½ verre d'eau

- # Coupez les oignons, en forme de ½ cercle. Coupez le bacon en 3-4 morceaux.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, mettez à moyenne température, quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons. Faites cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaune.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, puis tournez quelques fois.
- # Rajoutez le bacon et le sel puis faites cuire pendant 23 minutes.
- # Rajoutez de l'eau chaude puis fermez le couvercle. Laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette est d'origine de Bursa.