Menemen De Cakalli

Çakallı Menemeni

2 jaunes d'œufs
2 poivrons verts
2 tomates moyennes
1 poignée de fromage râpé
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de beurre

Sortez les pépins des piments. Hachez finement.
Épluchez les tomates. Coupez du dessus puis sortez les pépins. Coupez en gros.
Mettez du beurre dans une poêle en aluminium. Placez à moyenne température.
Jetez les piments quand le beurre fond. Faites cuire jusqu'à que les piments se détendent.
Rajoutez les tomates puis faites cuire en écrasant.
Quand les tomates perdent leur formes, rajoutez du sel et du jaune d'œuf.
Servez dans poêle où elle est cuite.

N-B; Cette recette appartient à la Région de Samsun/Cakalli, qui est une recette traditionnelle de cette région.

© ml.md (Français) Recette #: 2024 | Nom de la recette: Menemen De Cakalli | l'Histoire : 18.04.2024 - 17:06