



Mihlama De Blette

Pazı Mihlaması



- 1 bouquet de Blette
- 2 oignons secs
- 2 gousses d'ail
- 3 œufs
- ½ tasse de thé de d'huile
- 1 cuillère à thé de poivron noir
- 1 cuillère à thé de menthe sec
- 1 cuillère à thé de sel

- # Hachez les oignons finement. Mettez de l'huile dans une poêle. Rajoutez des oignons puis faites cuire.
- # Rajoutez les tiges de blettes coupés avec des ails. Tournez quelques minutes.
- # Rajoutez les feuilles de blettes, du poivron noir et du sel. Faites cuire jusqu'à que les feuilles se détendent.
- # Faites 3 creux sur la surface de la poêle. Rajoutez des œufs sur ces creux.
- # Faites cuire jusqu'à la forme que vous souhaitez.

N-B; Cette recette appartient à Trabzon