Mihla

Mıhla

150 gr. De Viande de bœuf grillé
4 oignons secs
3 œufs
½ tasse de café d'huile
½ cuillère à thé de poivron noir
1 cuillère à café de sel

Coupez les oignons en forme de demi-cercle. Hachez la viande grillée finement.
Jetez la viande dans une poêle. Faites cuire jusqu'à que l'huile sort. Rajoutez de l'huile végétale.
Rajoutez les oignons quelques minutes plus tard. Faites cuire jusqu'à qu'il perd sa forme.
Rajoutez du sel et du poivron noir. Ouvrez 3 creux sur la surface.
Mettez les œufs dans ces creux sans disperser.
Faites cuire jusqu'au niveau que vous le souhaitez.

N-B; Cette recette appartient à Van. Vous pouvez fermer le couvercle pour accélérer la cuisson des oignons.