



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

Kaygana De Poireau

Pirasa Kayganası



½ kg. De poireaux fins
3 œufs
½ pièce d'intérieur de pain rassis
½ cuillère à thé de poivron noir
1 cuillère à café de sel
½ tasse de café d'huile

- # Épluchez la peau du pain. Mouillez l'intérieur avec un peu d'eau. Prenez de l'eau en serrant.
- # Hachez les poireaux finement. Mélangez avec du sel jusqu'à qu'il se détend.
- # Rajoutez du pain, les œufs, du poivron noir et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Mettez de l'huile dans la poêle puis placez à moyenne température. Versez le mélange quand l'huile chauffe. Fermez le couvercle.
- # Faites cuire une face puis l'autre face.
- # Coupez comme un gâteau puis servez.

N-B; Cette recette appartient à Ordu.