



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

Œuf Disco

Disko Yumurta



2 œufs
1 petit oignon
1 poivron
1 pain sandwich
1 cuillère à soupe ketchup
½ cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de poudre de chili
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe de persil haché

Hachez finement l'oignon et le poivron en sortant les pépins.
Mettez 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle. Rajoutez les oignons quand l'huile chauffe. Faites cuire quelques minutes.
Rajoutez les œufs puis étalez légèrement. Saupoudrez les poivrons hachés. Mettez la moitié du sel, de la poudre de chili, du ketchup et de la moutarde.
Placez les pains de sandwich coupé du milieu verticalement.
Mettez de l'huile. Pressez dessus sans détériorer pour coller.
Tournez à l'envers quelques minutes plus tard. Rajoutez le ketchup, la moutarde, le sel, la poudre de chili et le persil qui reste.
Coupez du milieu quand elle grille. Pliez comme un toast de façon régler le pain à l'extérieur.
Servez chaud.

N-B; L'œuf disco est ne recette de ghetto qui appartient à L'Inde.