



## Plat de Pain

Ekmek Aşı



- 1 pain rassis
- 2 oignons
- 400 gr de viande haché
- 2 tomates
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 2 cuillères à café de sel
- 1 café tasse d'huile végétale
- 4 tasses d'eau

- # Coupez les pains en forme de petit cubes. Mettez dans un plat de cuisson. Faites griller au four à 200 degrés jusqu'à la grillade.
- # Laissez de l'huile et la viande haché dans une casserole. Faites griller la viande à moyenne température jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Rajoutez des oignons hachés. Fermez le couvercle puis laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent transparents.
- # Rajoutez les tomates coupés en petit morceaux. Faites cuire jusqu'à que les tomates perdent leur formes.
- # Rajoutez les oeufs fouettés, du sel et du poivron noir.
- # Versez de l'eau puis faites bouillir.
- # Jetez les pains dans le mélange qui est en train de bouillir. Mélangez puis retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette est une spécialité de Bolu.