



Plat d'œuf

Soğanlama



1 bobine de sucuk
4 oignons
4 œufs
1 cuillère à café de pâte de tomate
6 cuillère à soupe d'huile de tournesol
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
1 tasse à thé d'eau chaude

Coupez les oignons en forme de demi-cercle. Faites ramollir en mélangeant avec du sel. Mettez de l'huile, quand elle chauffe, rajoutez les oignons et laissez cuire jusqu'à la grillade.
Rajoutez de la pâte de tomate, laissez cuire jusqu'à que l'odeur disparaît. Rajoutez le sucuk coupé en petit morceaux et laissez cuire jusqu'à qu'il laisse l'huile.
Rajoutez de l'eau chaude et du poivre noir. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 5 minutes.
Ouvrez 4 creux dans le mélange. Rajoutez œufs dans ces 4 creux. Laissez cuire jusqu'à que le blanc d'œuf devient dur.
Ramenez chaud à table.

N-B: Cette recette est préparée dans la région d'Ankara dans les saisons hivernale.