



## Poireau Aux Mélanges

Terbiyeli Pırasa



1 kg. de poireau  
200 gr. De viande de boeuf  
1 petit oignon  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 tasse d'eau chaude  
1,5 cuillère à thé de sel  
Pour le dressage;  
1 oeuf  
1/2 tasse à thé de jus de citron

- # Mettez dans une casserole, de l'oignon sec coupé finement et de la viande. Fermez le couvercle. Laissez cuire à basse température pendant au moins 1/2 heure.
- # Nettoyez les poireaux pendant ce temps. Lavez puis coupez à l'épaisseur d'un cm.
- # Rajoutez les poireaux sur la viande qui est en train de cuire. Tournez quelque fois à moyenne température.
- # Rajoutez 1 tasse d'eau chaude puis laissez cuire jusqu'à que les poireaux se ramollissent.
- # Mélangez le jus de citron et les oeufs. Rajoutez 1-2 cuillères du plat qui est en train de cuire puis mélangez.
- # Versez le mélange dans le plat qui est en train de cuire puis rajoutez du sel. Mélangez de façon à étaler le mélange dans tous le plat. Retirez du feu.
- # Ramenez chaud à table.

**N-B;** Vous pouvez préparer cette recette sans utiliser de viande, en utilisant de l'huile d'olive.