



## Uova con la Cipolla

Soğanlı Yumurta



4 uova  
4 cipolle secche  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchiere d'acqua calda  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di peperoncino rosso

- # Le cipolle si tagliano come mezza rotonda.
- # E si fanno girarsi nell'olio vegetale finche diventano un pò viola.
- # Sopra si sprutta un cucchiaio di farina e simischia.
- # Dopo aversi cucinato con la farina 5 minuti, sopra si aggiungel l'acqua calda e e si continua a cucinarsi finche le cipolle ammorbidiscono.
- # Dopo aversi amorbido le cipolle si aggiungono sale, pepnero e peperosso e si mescola bene.
- # In mezzo delle cipolle che sono nella pentola si aprono il posto per le uove e uove si fanno rompere in questo spazio che mezzo delel cipolle.
- # Si spruttano ogni tanto peperoncino rosso come per guarnirsi.
- # Le uove secondo della volontà si tolgono dal fuoco e si serviranno calde.

Nota: Secondo delle stagione in questa ricetta si possono aggiungere anche i pomodori tagliati rotondamente .  
Ma i pomodori devono essere aggiunti prima di rompere delle uove.