



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Uova con la Cipolla

Soğanlı Yumurta



4 uova
4 cipolle secche
1 cucchiaio di sale
1 bicchiere d'acqua calda
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperone
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 ammorbidate le cipolle si aggiungono sale, peperone e peperosso e si mescola bene.
- # In mezzo delle cipolle che sono nella pentola si aprono il posto per le uova e uova si fanno rompere in questo spazio che mezzo delle cipolle.
- # Si spruttano ogni tanto peperoncino rosso come per guarnirsi.
- # Le uova 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 uova.