



## Uova nell'olio

Yağda Yumurta



2 uova  
1 cucchiaiino di burro  
Sale  
Peperoncino rosso

- # La pentola si mette sopra del fuoco medio.
- # Si mette burro nella pentola e pentola si fa muoversi destra sinistra così l'olio si diffonde tutte le parte di pentola.
- # Dopo aversi riscaldato dell'olio si mette sale e le uova si rompono senza disperdersi le parti gialli.
- # Sopra si chiude il coperchio, e si toglie dal fuoco appena diventa duro i gialli.
- # Sopra si mette ancora un pò sale e peperoncino rosso.
- # Si fa a servire.

Nota: La sale che ha messo sopra dell'olio serve per non picicarsi uova nella pentola e serve per tenere i parti gialli senza disperdere.