



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

Borulce Mihlamasi

Börülce Mihlaması



Mezzo kg di borulce
1 cipolla
1 pomodoro
5 uova
1 cucchiaino di sale
Mezzo bicchierino olio vegetale

- # Borulce si lavano e poi si yagliano in orrizzontale. Poi cipolla si taglai in fine. Pomodori sbuciano e si tagliano in piccoli.
- # Nela padella si mette olio dopo aver riscaldato si aggiingo le cipolle e si arrossiscono finche diventano trasparente.
- # Dpo si aggiungono borulce e dopo 5 minuti si aggiungono pomodori e si coperta il coperchio. Si cucinano finche borulce diventano morbide.
- # Le uova si rompono in una ciotola si aggiunge sale e si miscelano bene.
- # Uova si aggiunge sopra di borulce cucinante . Si leva dal fuoco dopo aver cucinati tutte due parti.
- # Servirsi con fettate in triangolo.

Nota: Per farsi aumentare il gusto nella miscelata si possono aggiungere pepe fresche prezzemoli oppure aglio.