



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 orizzontale. Poi cipolla si tagli in fine. Pomodori sbuciano e si tagliano in piccoli.

Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché diventano trasparente.

Dopo si aggiungono borulce e dopo 5 minuti si aggiungono pomodori e si copre il coperchio. Si cucinano finché borulce diventano morbide.

Le uova si rompono in una ciotola si aggiunge sale e si miscelano bene.

Uova si aggiungono 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.