



## Mihla

Mıhla



150 gr di carne arrossita  
4 cipolle  
3 uova  
Mezzo tazza di caffè olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di cannella

- # Le cipolle si tagliano in mezzo rotondo. Carne arrossita si macina in fgne.
- # Carne si arrossisce poi si aggiunge olio.
- # Dopo qualche minuti si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché cambiano le forme.
- # Si aggiungono sale e pepe nero e si miscelano poi si fa 3 buchi.
- # Le uova si rompono in questi buchi.
- # Si cucina finché arriva alla coerenza.

Nota: Questa è una ricetta della zona di Van. Per cucinare presto della cipolla. Il coperchio di pentola si può chiudere.