



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Яичница с Луком

Soğanlı Yumurta



4 яйца
4 луковицы
1 стол.ложки муки
1 стакан горячей воды
1 чайн.ложка соли
Половина чайн.ложки чёрного молот.перца
Половина чайн.ложки красного молот. перца

- # Лук порезать полукольцами.
- # Поджарить на раст.масле (2 стол.ложки) пока не станет прозрачным.
- # Добавить ложку муки,помешать.
- # Пожарить с мукой ещё 5 минут,потом вылить стакан горячей воды и потушить пока лук не станет мягким.
- # После, посолить, посыпать красный и чёрный перец,помешать.
- # Сделать 4 свободных места между луком и разбить туда по яйцу.
- # Посыпать сверху красного перца для красоты.
- # Когда яйца будут готовы, снять с огня, яичницу подавать горячей.

В яичницу можно добавить помидоры, порезанные тонкими дольками. Помидоры добавлять перед тем как разбить яйца.