

Ojja Merguez

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 7/10

Tunus ojja yemeği, acı domates sosunda merguez ve yumurtayı bir tavada buluşturur.

Malzemeler

- 300 gr Dana merguez sucuk
- 4 adet Domates
- 4 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Harissa

Yapılış

1. Sucukları tavada 6 dakika pişirin.
2. Domates ve harissayı ekleyip 10 dakika kaynatın.
3. Yumurtaları 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları 10 dakika sonra kapağı kapatıp düşük ateşte pişirin; ak donarken sarı kremamsı kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak ekmek ile tabaktan yiyerek servis edin.

Alerjenler

Yumurta