

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

- Başlangıçta kuru ve yaş malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
- Tavayı brta ateşte 2 dakika ısınması için yağlayın.
- Sucukları tavada 6 dakika pişirin.
- Domates ve harissayı ekleyip 10 dakika kaynatın.
- Yumurtaları 4 dakika pişirin, ojja-merguez akışı için.
- Parçaları tabaklara alırken sıcaklıkla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları 4 dakikada orta kapağı kapatıp düşük ateşte pişirin; akı donarken sarılaşmamaları için.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak ekmek ile tabaktan yiyerek servis edin.

Alerjenler

Yumurta