# KIYMALI YUMURTA

150 gram kıyma
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
Kırmız pul biber, tuz, karabiber
2 damla limon suyu

Yapılışı: Tavaya tereyağını koyup eritin. Kıymaları içine ekleyip karıştırın. Kıymalar biraz pişince üzerine yumurtaları kırıp baharatlandırın ve mutlaka limon suyu sıkın. Tadına bayılacaksınız. Sıcak olarak ikram edin.

Not: Sucuk tadı isterseniz, kimyon ve sarımsak tozu içine ekleyin.



© lezzetler.com tarif no:106751 • adı:Kıymalı Yumurta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:23