KIYMALI MIHLAMA (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

6 adet yumurta
400 g az yağlı kıyma
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
1 adet büyük soğan
0,5 demet maydanoz
0,5 tatlı kaşığı tuz
0,5 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı ince toz kırmızıbiber (istenirse)
1 limon (istenirse)

Kıymayı tavada suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.
Suyunu çekmiş kıymaya yağı ekleyin. Soğanı ince ince kıyın ve tuzla birlikte kıymaya ekleyin.
Soğanlar iyice şeffaflaşıp sararıncaya kadar kavurmaya devam edin. Maydanozu çok ince kıyın ve kıymaya son anda ilâve edin.
Yumurtaları kırmak için tavadaki kıymanın içinde kaşıkla 6 çukur yer açın. Yumurtaları bu gözlere kırın.
Yumurtalar pişince karabiber serperek servis yapın.
İsterseniz ayrıca üstüne pul kırmızıbiber serpebilir ve limon sıkarak yiyebilirsiniz.

Not: Mıhlamayı kemeli, yeşil zeytinli, patlıcanlı da yapabilirsiniz. Tavada soğan ile çevireceğiniz malzemenin üstüne yumurtaları kırmanız yeterli olacaktır. Mıh, yani çivi sözcüğü bu yemeğin adını verir. Kavrulan kıymada yumurta için göz göz yerler açılır, yumurtalar kırılarak bir anlamda kavurmaya mıhlanır, göz göz çivilenmiş gibi bir görüntü oluşturur.