



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YUMURTA

12 tane yumurta
80 gr. tereyağı (4 çorba kaşığı)
200 gr. kıyma
250 gr. sođan (2 büyük)
125 gr. domates
1 adet yeşil biber
Tuz (1 tatlı kaşığı)

Bir tencereye tereyağı ile yarım ay Őeklinde dođranmıő soğan konularak orta ısılı ateőte soğanları pembe renk alıncaya kadar 10 dakika karıőtırarak kavurmalı, bunun içine kıyma ve tuz ilve ederek iyice karıőtırmalıdır. Kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar kavurmaya devam etmelidir. Kabukları soyulmuő, çekirdekleri çıkarılmıő ve kk kk dođranmıő büyükçe bir domates ile ufak ufak dođranmıő yeşil biberi kıymanın üzerine döküp iyice karıőtırmalıdır. Yeniden ateő üzerine koyup 2 - 3 dakika piőirmeli ve tencereyi indirmelidir. Soğanlı kıymayı büyükçe ve yayvan bir kaba alarak yaymalı ve bir çatalla ezerek 12 yuvarlak boőluk açarak bu yuvarlakların içine yumurtaları kıymalı ve kabın kapağını kapatarak, kabı hafif ateőe koymalı ve 3 - 4 dakika piőirmelidir. İstenirse karabiber de ekilebilir.

[ML© Murtađa için tıklayın](#)