



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KIYMALI YUMURTA

250 gr kıyma
1 büyük soğan
2-3 adet sivri biber
1 domates
1 ay bardağı sıvı yağ
1-2 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Tavaya yağı koyup kızdırıyoruz Soğanı yemeklik doğrayıp tavaya alıyoruz. Domates ve biberleri de ince ince dilimleyip tavamıza alıp kavuruyoruz. Kıymayı tuzu ve karabiberi de tavamıza alıp yarım çay bardağı su döküp malzemelerimizi soteliyoruz. Daha sonra 1 veya 2 ya da kişi sayısına göre yumurta kırıp tavamızın kapağını kapatıp bir dakika kadar pişiriyoruz. Dilerseniz yumurtayı kırdıktan sonra fırınlayabilirsiniz. Yumurtamız pişince ateşten alıp servis yapıyoruz.

