



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI YUMURTA

6 Yumurta
2 Çorba kaşığı tereyağı
100 gr. kıyma
1 Büyük soğan
1 Domates
1 Yeşil biber
Tuz

Bir tava içersine tereyağı ve ince çentilmiş soğanı koyarak, soğanlar pembemsi bir hal alana kadar karıştırmak suretiyle, on dakika kadar kavurunuz. Sonra üzerine kıyma ve tuzu katarak, karıştırıp kıyma suyunu salıp da, tekrar çekinceye kadar bunları kavurmayı sürdürünüz. Bu arada üzerine kabuğunu çıkardığınız domatesi rendeleyip yeşil biberi ince ince kıyınız. Soğan ince ince kıyınız. Soğan ve domatesle iki dakika daha pişirerek, tavayı ateşten alınız. Yumurtalara yuva açıp, yumurtala rı buraya kırınız. Tekrar ateşe oturarak, yumurtaların beyazları katılaşıncaya kadar pişiriniz.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Kuru Domatesli Yumurta \(görsel\)](#)