



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YUMURTA

4 kişilik
Yarım kg kıyma
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
4 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Öncelikle soğanı küçükçe doğrayın. Tereyağını eritip, soğanı yağda kavurun. Salçayı ekleyip, kavurmaya devam edin. Kıymayı ilave edin. Tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurun. Kıyma, suyunu bırakıp çekince tuz, karabiber ve pulbiberi katın. Karıştırıp, yumurtaları üzerine kırın. Tavanın kapağını kapatmadan yumurtaları pişirin. Kaşıkla hafifçe kıymanın üzerine yayabilirsiniz. Yumurtaların sarıları hafif sulu kalacak biçime gelince tavayı ocaktan alın. Sıcak servis yapın.