KIYMALI YUMURTA

1 çorba kaşığı yağ
4 adet orta boy soğan
2 adet sivri biber
8 yumurta
200 gr. kuzu kıyma
1 çay kaşığı tuz
3/4 bardak su

Soğanı ufak doğrayın, biberleri ince halkalar halinde kesin. Yağı küçük bir tencereye koyun, kızdırarak soğanları 3-4 dakika kavurun biberi, kıyma ve tuzu ilave edip 3-4 dakika daha kavurun. Suyunu salıp çekinceye kadar 8-10 dakika pişirin. Sonra geniş bir tavaya yayın. Üzerlerine yumurtaları kırın ve ağzı kapalı olarak pişirin.

ML® Kıymalı Yumurta için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.11.2023

© lezzetler.com tarif no:550 • adı:Kıymalı Yumurta • gönderen:Roman • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:08