



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

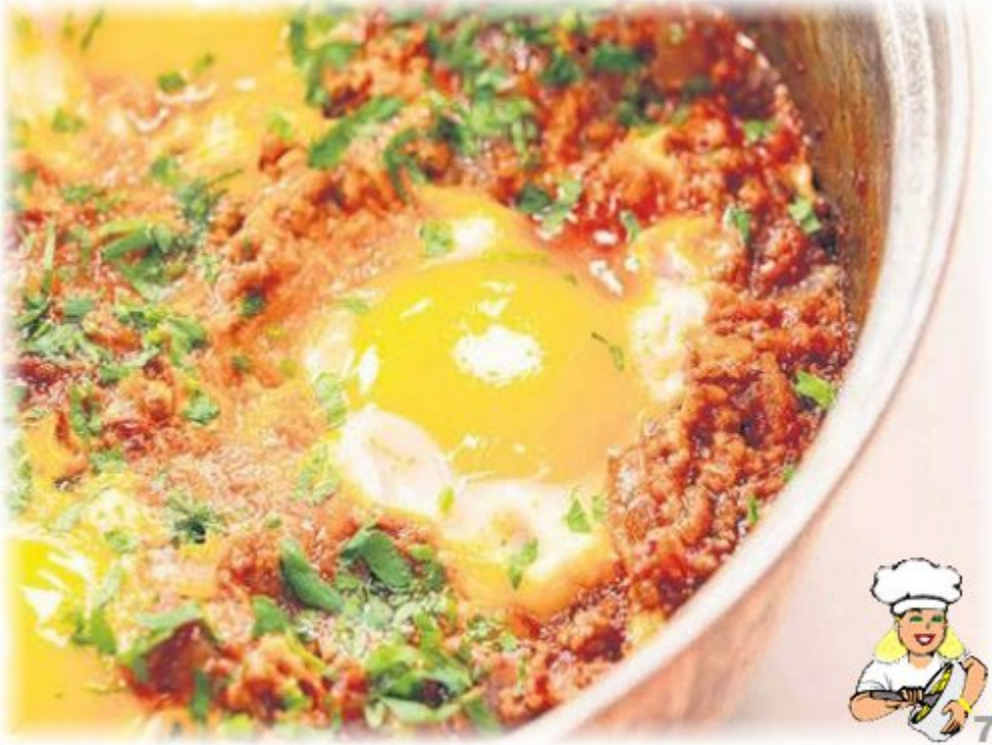
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YUMURTA(ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

4 adet yumurta
3 yemek kaşığı kıyma
1 yemek kaşığı sıvı yağ
tahmini tuz
üzerine karabiber
arzuya göre baharatlar

Sıvı yağ ile kıymayı kavurun pişince yumurtaları bir kaptan çırpın kıymaya dökün tuzuda koyun pişirin pişince karabiberi üstüne sepeleyin servis yapın



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.04.2023