



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN USULÜ KIYMALI YUMURTA

25 gr. yağ
2 soğan
1/2 kg. sığır kıyması
250 gr. et suyu
2 çorba kaşığı turşu
4 yumurta
4 dilim kızarmış tost ekmeği

Yağı bir tencerede eritin. Soğanı doğrayıp bu yağda biraz kavurun. Kıymayı da ilave edip 5 dakika daha pişirin. Et suyunu ve turşuları döküp 35-40 dakika yavaş ateşte pişirin. Dibinin tutmaması için zaman zaman karıştırın. Ayrıca yumurtaları suyun üstüne kırıp pişirin. Kıymayı bir servis tabağına alın. Pişen yumurtaları da bunun üstüne koyun. Kızarmış tost ekmeklerini de çapraz olarak ikiye bölüp servis tabağının etrafına yerleştirin ve servis yapın.