



FIRINDA ETLİ YUMURTA

8 Yumurta
5 Çorba kaşığı sadeyağ
400 gr. Koyun eti
Tuz
Karabiber

Kuşbaşı doğranmış eti kavurun. Fırın tepsisine sade yağ koyun, biraz kırmızı biber kattıktan sonra eritin ve yağ kızışırken yumurtaları kırın. Kavurduğunuz eti yumurtaların arasına sıra hâlinde serpiştirip fırına verin; 5 -10 dakika sonra çıkarın, tuz, karabiber serperek sofraya alın.

[ML® Tavuklu Yumurta için tıklayın](#)



Fotoğraf "bahar coşkun" tarafından gönderildi. 05.06.2016