



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE YUMURTA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

6 yumurta
Biraz tuz
250 gr koyun kıyması
2 soğan (ince kıyılmış)
2 orba kaşığı yağ
2 domates (rendelenmiş)
2 arliston biber (ince kıyılmış)

HAZIRLANIŞI:

Kıyma ile soğanı yağda hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Domates, biber ve tuzu ekleyip birkaç taşım kaynatın. Kıymayı güvece boşaltıp yumurtaları teker teker atal ile açtığınız küçük çukurlara kırın. Güveci fırına verip yumurtalar katılaşıncaya kadar orta ateşte pişirin. Üzerine karabiber gezdirip servis yapın.