



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI DOMATESLİ YUMURTA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

250 g kıyma
1 kg domates
2 soğan
7-8 yeşilbiber
1 çay bardağı yemeklik yağ
5 yumurta
1 çay kasığı karabiber
Tuz

Uygun bir tepsiye kıyma konur. Suyunu bırakıncaya dek kavrulur. 2-3 yemek kasığı yemeklik yağ konarak kavurma sürdürülür.

Üzerine 2 soğan doğranarak kavurma sürdürülür.

Soğanlar pembelesince üzerine kabukları soyulmuş domatesler ve yeşil biberler doğranır. (İstenirse pul biber de konabilir.) Tuz atılır. Tepsinin üzeri bir kapakla kapatılarak ve ara ara karıştırılarak pisirilir.

Domatesler pisince ara ara yumurtalar kırılır. Kapagı kapatılarak birkaç dakika daha pisirilir.

Servis yapılırken üzerine kara biber atılır. Yanında ayran ve salata bulundurulabilir.