



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI YUMURTA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

Yarım kg kıyma  
5-6 yumurta  
2 yemek kasığı yemeklik yağ  
1 tatlı kasığı biber salçası  
1 tatlı kasığı kırmızıbiber  
Tuz

Uygun bir tencerede ya da tavada yarım kg kıyma suyunu çekinceye dek kavrulur. Sonra üzerine 2 yemek kasığı yemeklik yağ konarak kavurmaya sürdürülür. (Kıyma yeterince pismemisse yarım bardak sıcak su konarak pisinceye dek ocakta tutulur.) Üzerine 1 tatlı kasığı biber salçası, 1 tatlı kasığı kırmızıbiber ve tuz konduktan sonra biraz daha kavrulur.

Pismeye yakın kıymalar aralanarak açılan boşluklara yumurtalar kırılır ve pisirilir.  
Kıymalı yumurtanın yanında salata, ayran ve kış turluları bulundurulabilir.

---