



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIYMALI YUMURTA

12 tane yumurta  
80 gr. tereyağı (4 çorba kaşığı)  
200 gr. kıyma  
250 gr. soğan (2 büyük)  
125 gr. domates  
1 adet yeşil biber  
Tuz (1 tatlı kaşığı)

Bir tencereye tereyağı ile yarım ay Őeklinde doğranmış soğan konularak orta ısılı ateşte soğanları pembe renk alıncaya kadar 10 dakika karıştırarak karıştırarak kavurmalı, bunun içine kıyma ve tuz ilve ederek iyice karıştırmalıdır. Kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar kavurmaya devam etmelidir. Kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve kk kk doğranmış büyükçe bir domates ile ufak ufak doğranmış yeşil biberi kıymanın üzerine döküp iyice karıştırmalıdır. Yeniden ateş üzerine koyup 2 - 3 dakika pişirmeli ve tencereyi indirmelidir. Soğanlı kıymayı büyükçe ve yayvan bir kaba alarak yaymalı ve bir çatalla ezerek 12 yuvarlak boşluk açarak bu yuvarlakların içine yumurtaları kıymalı ve kabın kapağını kapatarak, kabı hafif ateşe koymalı ve 3 - 4 dakika pişirmelidir. İstenirse karabiber de ekilebilir.

[ML© Murtağa için tıklayın](#)

---