



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMALI YUMURTA

150 gram kıyma
3 adet yumurta
1 orba kaşığı tereyağı
Kırmız pul biber, tuz, karabiber
2 damla limon suyu

Yapılışı: Tavaya tereyağını koyup eritin. Kıymaları içine ekleyip karıştırın. Kıymalar biraz pişince üzerine yumurtaları kırıp baharatlandırın ve mutlaka limon suyu sıkın. Tadına bayılacaksınız. Sıcak olarak ikram edin.

Not: Sucuk tadı isterseniz, kimyon ve sarımsak tozu içine ekleyin.

