



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YUMURTA

150 gram kıyma
1 orta boy soğan
6 dal maydanoz
4 yumurta
1 silme çay kaşığı tuz
1 silme çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tereyağı

Tavayı ısıtıp kıymayı tavaya alın ve yüksek ateşte kavurmaya başlayın.

Soğanları yemeklik doğrayın. Kıymaların rengi değişince tavaya ilave edin. Altını kısık kavurmaya devam edin.

Kıymanız yağsızsa tavaya biraz zeytinyağı ilave edin. Birkaç kaşık da su ekleyerek kıymaların tavaya yapışmasını önleyin.

Tuz ve karabiberi ilave edin.

Maydanozları da ince ince kıyıp altını kapattığınız kıymaya ekleyin.

Yumurtaları ekleyeceğiniz zaman tavanın altını kısık ateşte açın.

Tavanın dört köşesine yumurtalar için yuvalar açıp yumurtaları buralara kırın. Beyazlarına biraz tuz ve karabiber serpin.

Sarılarını patlatmadan beyazları kıymayla hafifçe karıştırarak tavaya yayın ve 1 dakika pişirin.

Son olarak üzerine pul biberi serpip altını kapatın. Yumurtalar tavanın sıcaklığıyla pişmeye devam edecektir.

