



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YUMURTA

Tuğrul Şavkay

150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

500 gr. kuzu kıyması

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

5 adet yumurta

3 adet limon (ikiye bölünmüş)

Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca kıymayı katıp, karıştırın. Kıymayı verdiği suyu çekinceye kadar kavurup, tuzunu ve biberini ekleyin.

Kavrulmuş kıymayı 5 porsiyon olarak kümelendirin. Üzerlerine yumurtaları kırın ve 5 dakika pişirin.

İkiye bölünmüş limonları tülbent parçalarına sarıp, limonun tepesinde kurdela ile bağlayın. Pişen yumurtaları tabaklara aktarın, yanında tülbente sarılmış yarım limonlar ile servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.09.2023