



KIYMALI YUMURTA

- 350 gr. kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 adet acı yeşil biber
- Maydanoz
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- 4 adet yumurta

Soğanları ince ince doğrayın. Zeytinyağını tavaya alıp, soğanları pembeleştirin. Kıymayı ekleyip kavurun. Sırasıyla biber, domates, baharat ve salçayı ekleyin. Kavurmaya devam edin. Suyunu çekince maydanozları ekleyin ve yumurtaları kırın. Zevkinize göre tamamen dağıtabilir ya da göz göz pişirebilirsiniz.

