



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA (OSMANLI)

250gr kıyma
4 adet yumurta
2 adet orta boy soğan
1 adet orta boy domates
2 adet orta boy dolmalık biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı sıcak su
Tuz, Karabiber, Pul biber

Tavada tereyağını eritelim. Kıymayı ilave edelim. Suyunu çekene kadar kavuralım. Ardından yarım su bardağı sıcak suyu ekleyelim. Bir iki dakika sonra ince doğranmış soğanları ve tuz ekleyelim. Tencerenin kapağını kapatarak soğanlar yumuşayana kadar pişirelim. Bu arada kabuklarını soyduğumuz domatesi fındık iriliğinde doğrayalım. Biberlerin çekirdeklerini çıkararak küçük küçük doğrayalım. Kıymaya ilave edelim. Biraz da karabiber serpiştirelim. Kıymanın sulu kalmasına dikkat ederek, gerekirse azar azar su ilave edelim. Biberler, soğanlar yumuşadığında ateşten alıp küçük bir cam tepsiye yerleştirelim. Eşit aralıklarla 4 göz açalım. Yumurtaları açtığımız gözlerle kuralım. Önceden ısıtılmış 150 C fırında yumurtaların akları pişene dek fırınlayalım. Servis tabaklarına alıp üzerine pul biber serpelim. Yanına bir kaşık yoğurtla servis yapalım.

Not: Osmanlı saray mutfağında pişen, çok sevilen bir yemektir mihlama. En önemli özelliği çok kısık ateşte pişiyor olmasıdır.

[ML® Börülce Mihlaması için tıklayın](#)