MIHLAMA (YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 kg kuru soğan ince ince kıyılır. Sıvı yağda kavrulur.
Üzerine kavrulmuş kıyma döşenir.
Kirpikli denilen bakır sahanlara ayrı ayrı koyulur.
Kaşıkla biraz içi açılır ve buraya 3'er yumurta kırılır.
Yumurtaların üzerine de pul biber ekilir.
Kapağı kapatılarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:151894 • adı:Mıhlama (Yozgat) • gönderen:neslişah • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:29