



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIKLA (ADİYAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

6 adet Yumurta
2 yemek kaşığı Tereyağı
Tuz
1 çay kaşığı Karabiber

Tavda eriyen tereyağına yumurtalar teker teker kırılır. Yumurtalar hafif katılaştınca kaşıkla kesilir ve yavaş yavaş alt-üst edilerek pişirilir. Yumurtanın tam katılaşmasından altı söndürülerek tuz ve karabiber ilave edilerek servis edilir.

Not: Yöre mutfağında yumurta ve tereyağıyla pişirilen basit yemeklerden biridir. Eskiden mikla tavası olarak da tabir edilen iki kuplu tavada yapılırdı.

