



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIKLA (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tereyağı ile kıyma kavrulur, içine ince doğranmış kuru soğan eklenerek kavurmaya devam edilir. Baharat ve tuz katılarak kısık ateşte pişirilir. Pişen et göz göz açılarak buralara yumurta kırılır. Başka bir kapta eritilen tereyağı sıcak olarak üzerine dökülür ve kapak örtülerek bir süre daha pişirilir. Ateşten indirilen yemek servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:31564 • adı:Mikla (Çankırı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:07.05.2021 - 16:05