



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIKLA (KİLİS)

4 adet yumurta
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz
Kırmızı pul biber

İlk olarak yoğurdu hazırlayın.
Yoğurda ezdiğiniz sarımsakları ekleyin ve bir tutam tuz ilave ederek karıştırın.
Yoğurdu bir kenara alın.
Orta büyüklükte bir tavaya zeytinyağını ekleyin ve ısıtın.
Yağ iyice ısındığında yumurtaları kırın.
Yumurtaların kenarları hafifçe kızarıncaya kadar pişirin.
Yumurtalar istediğiniz kıvama gelince ocağı kapatın.
Servis tabağına önce kızarmış yumurtaları alın.
Üzerine hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu gezdirin.
Son olarak kırmızı pul biberle süsleyerek servis edin.

Not: Eğer dilerseniz mikla üzerine nane ya da kekik gibi baharatlar ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

