



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIKLA

Ömür Akkor

6 adet yumurta
Yarım çay bardağı Komili Erken Hasat zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 kase süzme yoğurt
Kaya tuzu
Karabiber

Sarımsağı kaya tuzu ile ezip yoğurda katın.
Yoğurt ve sarımsağı birkaç dakika çırpın.
Komili zeytinyağını bir tavaya koyup üzerine yumurtaları kırın.
Tavayı ocağa koyup altını açın.
Yumurtaları ara ara karıştırarak pişirin.
Hazır olan yumurtayı biraz soğutup yağıyla beraber yoğurda katın.
Üzerine karabiberle servis edin.

Not: Dilerseniz soğuk da servis edebilirsiniz.

