



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MIKLA

### Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

400 g kuzu veya dana kıyma  
30 g tereyağı veya sadeyağ  
2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış  
2 adet sivri yeşilbiber, ince doğranmış  
½ tatlı kaşığı tuz  
150 ml su, kaynar  
6 adet yumurta  
½ demet maydanoz, ince kıyılmış  
½ tatlı kaşığı karabiber  
½ tatlı kaşığı toz kırmızıbiber (istenirse)  
Kıymayı tavada suyunu salıp çekinceye kadar kavurun.  
Kıymaya yağı ve soğanı ilave edip 4-5 dakika kavurun.  
Biberleri ekleyin ve soğan iyice pişinceye kadar kavurun.  
Tuz ve kaynar suyu ilave edin. Hafif su kalıncaya kadar 8-10 dakika pişirin.  
Tavada yumurtaları göz göz kırmak için kıymanın içinde yer açın.

Yumurtaları gözlere muntazam şekilde kırıp akları hafif pişinceye kadar kapağı kapalı olarak 3-4 dakika pişirin.  
Üstüne maydanoz serpiştirin. Karabiber veya kırmızıbiber ilavesiyle servis edin.

Not: Kıymalı yumurta, esnaf lokantalarında sık sık karşımıza çıkan bir yemektir. Evlerde ise çoğu kez başlı başına ana yemek gibi yenir. Bir zamanlar daha çok mıkla olarak adlandırılan bu tür yemekler, kıymalı ya da kavurmalı bir karışımın içine göz göz yumurta kırılmasıyla yapılır, yumurtalar malzeme içine adeta mihlanır. Mih, yuvarlak irice başlı olan büyük çivilere verilen addır.