



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIKLAMA (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

100 gr kıyma
2 orta boy soğan
Büyük bir kase ıspanak
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
6 tane yumurta

Soğanla kıyma sıvı yağda kavrulur. Kavrulmuş malzemenin üzerine ıspanak ilave edilir. Üzerinde 6 tane yumurta için delikler açılır. Yumurtalar bu deliklere kırılır. Tencerenin ağzı kapatılıp, yumurtalar kayısı kıvamında olana kadar pişirilmeye devam edilir. Üzerine karabiber serpiştirilerek servis edilir.

