



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIKLAMA (KASTAMONU)

350 gr kıyma
1 adet kuru soğan
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Maydanoz

Kıyma tavada 10 dakika kavrulur. Sonra ince kıyılmış soğan eklenir. Soğan gevşeyene kadar bir kaç dakika daha çevrilir. Tuz ilave edilir. Yüzeyine 4 adet oyuk açılır. Buralara yumurtalar kırılır. Kapak kapatılır, donana kadar pirlir. Bu arada tereyağı ve pul biber kızdırılır. Özellikle pişen yumurtaların üzerine gezdirilir. Ateşten alınır. Maydanozla süslenir.