



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIKLAMA (KÜRE KASTAMONU)

<https://kure.bel.tr/yemek.aspx>

½ kg. orta yağlı kıyma
3 adet soğan
50 gr. yağ
4 yumurta
Yarım demet maydanoz
Tuz

Soğan iyice kavrulduktan sonra, kıyma, bu kavrulan soğanlar, maydanoz ve tuz ile birlikte yeniden kavrulur. Kavrulan bu kıymaya az su ilave edilerek kaynatılır ve pişen karışım bir sahana alınır. Üzerine yumurta kırılarak sahan hafif ateşte pişirilir. Pişen yumurtanın üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür ve servise sunulur.

Not: Mıklamanın ıspanaklı, etli, patatesli, mantarlı, çökelekli gibi çeşitleri yapılabilir.