



MÜLÜKÜ (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Soğan 3 orta boy
Su ½ su bardağı
Kavurma 300 gram
Yumurta 3 adet
Karabiber ½ tatlı kaşığı
Limon suyu 2 yemek kaşığı
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı

Yağla soğanı pembeleştir. Kıymayı koy, karabiber, kırmızıbiber ve tuzu ilave et. Biraz kavur, suyu koy, pişir. Tabağa al, üç yuva aç ve yumurtaları kır, kısık ateşte pişir. Limonsuyu ilave et. Sıcak servis yap.

