



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.

