



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI KIYMALI YUMURTA

Yarım kg Kıyma
100 gr Pastırma
3 adet Soğan
4 Adet Yumurta
1 Yemek Kaşığı Salça
1 Adet Domates
3 Yemek Kaşığı margarin
1 Adet Limon
1 Miktar Tuz
1 Miktar Karabiber

Kıymayı tencereye konulur. Kendi suyunu verip çekinceye kadar kavrulur. İçerisine üç yemek kaşığı sanayağı ve ince yemeklik doğranmış soğanı konup, soğanlar ölüncüye kadar kavrulur. Üzerine rendelenmiş domates ve salça ilave edilerek iki dakika daha kavrulur. Birbuçuk su bardağı su ve pastırma içerisine konup pişirilir. Kıyma suyu tam çekmeden yumurtaları kırılır. Yumurtalar pişince üzerine 1 limon suyu ilave edilir

