PASTIRMALI MIHLAMA (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1000 gr. Kuru soğan
200 gr. Tereyağı veya 1 çay bardağı sıvı yağ
200 gr. Pastırma (Kıyılmış)
5-6 adet yumurta
1 adet limon
Tuz
Karabiber
Pul biber

Kuru soğanlar ay şeklinde doğranarak tavaya konur. Yağ ile sararasıya kavrulur. Tuz ve istenen baharat ile pastırma ilave edilir. Az daha çevrilir. Ağzı geniş bir tepsiye yayılır. Tepside yumurta adedi kadar boşluk yapılır. Oralara yumurtalar kırılır. Üzerine kapak konulur. Yumurtalar pişince servis yapılır ve üzerine limon sıkılır. Mıhlama; doğranmış kuru soğan yemeğin anasıdır. Tereyağı- yumurta- pastırma ve en sonunda limon suyu ile tamamlanır.

© lezzetler.com tarif no:134366 • adı:Pastırmalı Mıhlama (Sivrihisar Eskişehir) • gönderen:kırmızı biber • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:54