



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KIYMALI YUMURTA

MALZEMESİ

5 yumurta
100 gr. yağsız kıyma
2-3 soğan
1 kaşık yağ
2-3 domates yoksa
1 kaşık salça
tuz, karabiber, maydanoz

YAPILIŞI

Soğanı salata soğanı gibi doğrayınız. Bir tencereye yağı, kıymayı, soğanı koyup hepsini pembeleşmeden kavurunuz. Domatesin kabuklarını soyup fındık büyüklüğünde doğrayıp bunu da katınız, yoksa salçayı sulandırıp katınız. Domatesle de bir iki kavurup 2-3 çay bardağı su koyup soğanlar yumuşayınca kadar pişiriniz. Tuzu, kıyılmış maydanozu da katıp suyunu hafif çektiriniz. Soğanlar yumuşayınca yayvan bir kaba boşaltınız. Üstüne yumurtaları kırıp, kapak kapatıp orta hararetili ateşte yumurtalar katılaşıncaya kadar pişiriniz. Sıcak servis yapınız.

[ML® Soğanlama için tıklayın](#)
