



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KIYMALI FIRIN YUMURTA

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Tavuk göğsü blenderden geçirilerek kıyma haline getirilir. Soğan ince doğranır, tereyağında kavrulur. Tavuk kıyması eklenir ve bir kaç dakika çevrilir. Rende domates ve tuz eklenir. Domates gevşeyince ateşten alınır ve bir fırın kabına boşaltılır. Düzeltilir, yüzeyinde oyuklar açılır. Buralara yumurtalar kırılır. 180 derece fırına verilir ve arzu edilen kıvamda pişirilir.